



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Запеченный Луфарь

Fırında Çinekop



1 кг. луфаря
1 средняя луковица
1 лимон
6 зубчиков чеснока
0,5 стакана оливкового масла
1 ч.л. паприки
1 ч.л. соли

- # У рыбы убрать головы, почистить, помыть.
- # Половиной оливкового масла смазать форму и плотно друг к другу выложить рыбу.
- # Посолить, поперчить. Сверху положить порезанный полукольцами лук и кружочками лимон. Чеснок положить целиком.
- # Сбрызнуть оставшимся маслом.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить минут 50.
- # Подавать горячим.

Чеснок придаст рыбе пикантности.