



## Запеченный в духовке мерланг

Fırında Mezgit Kızartması



1 кг. мерланга  
1 стакан муки  
3/4 стакана оливкового масла  
2 яйца  
1 ч.л. соли

- # Рыбу почистить, помыть, откинуть на дуршлаг.
- # На плоской тарелке смешать муку с солью. В глубокой чашке взбить яйца. В форму налить оливковое масло.
- # Разогреть духовку до 200 градусов.
- # Рыбу сначала обвалять в муке, затем в яйцах и плотно друг к другу выложить в форму.
- # Поставить в духовку и готовить пока рыба зажарится.
- # Подавать горячей.

Духовку необходимо разогреть заранее, чтобы рыба именно зажарилась.