



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

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 обвалить 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.