



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

## Рыба в Фольге

Sarma Palamut



2 рыбы  
4 стол.ложки раст.масла  
1 луковица  
1 лимон  
2 чайн.ложки соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца

- # Рыбу почистить,помыть,воду слить.Порезать на 2 части по длине.
- # Отрезать фольги чтобы хватило завернуть рыбный кусочек.
- # Фольгу немного смазать маслом,положить кусочек рыбы,сверху порезанный кольцами лук (четвертинку).
- # Поперчить,посолить, положить колечко лимона.
- # Полить 1стол.ложку раст.масла и завернуть в фольгу.
- # Рыбные кусочки завёрнутые в фольгу выложить на противень и запекать приблизительно 30минут,при температуре 190.
- # Раскрыть фольгу и не испортив вид выложить на серв.тарелку.

Этот рецепт подходит для любого вида рыбы.