

Макрель в яблочном соусе (итальянская кухня)

2 пучка зелени (сельдерей, лук, тимьян), 1 ст. ложка сливочного масла, 4 небольших помидора, 2 копченые макрели по 250 г, 150 г сливок или сметаны, 1-2 чайных ложки лимонного сока, 1 ст. ложка свеженатертого хрена, 1 большое яблоко, по щепотке соли и белого перца.

Разогреть духовку до 200 °.

Крупно нарубить зелень. Смешать 1 чайную ложку зелени с маслом, добавить соль и перец.

Нафаршировать этой смесью помидоры.

Положить макрель на большой кусок пищевой фольги и посыпать оставшейся зеленью. Помидоры также положить на фольгу, завернуть и поставить в разогретую духовку на 15-20 минут.

Приготовление соуса: смешать сливки или сметану с лимонным соком и хреном. Добавить в соус натёртое яблоко.

Готовую макрель подать с яблочным соусом и белым хлебом.