

«Морская жемчужина»

Ещё одна кулинарная ода замечательному морскому языку, нашему недорогому и очень вкусному гостю из морских глубин! Рецепт предельно прост, доступен, надёжен. Подготовка блюда к помещению его в духовку элементарна, ну а после духовки у вас в руках окажется настоящий козырь толковой и умелой хозяйки!



Тушка морского языка, 150 г майонеза, 100 г твёрдого сыра, 2 ст. ложки растительного масла, соль, черный молотый перец, специи для рыбы.

Сыр натереть на мелкой тёрке.

Приготовление соуса: добавить в майонез по вкусу соль, специи, черный молотый перец, хорошо перемешать.

Тушку морского языка промыть, с двух сторон хорошо промазать приготовленным пряным соусом и уложить на противень, смазанный растительным маслом. Сверху посыпать рыбу сыром.

Запечь до готовности в духовке при средней температуре. Готовое блюдо перед подачей на стол украсить овощами и зеленью. «Морская жемчужина» притягательна на любом столе!