

Судак фаршированный

800 г судака, 500 г филе горбуши, 1 стакан жареных грибов, 100 г белокочанной капусты, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ломтика лимона, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Судака обработать целиком на филе с кожей, выложить кожей вниз. На него уложить слой отбитого филе горбуши, затем – фарш и придать форму рыбы.

Приготовление фарша: капусту и лук порубить, обжарить на масле. Перемешать с рублеными грибами, посолить.

Судака запекать при 200° до готовности.

Подать, нарезав на порции, оформить веточками зелени и ломтиками лимона.