

Форель с грибной начинкой и приправой SONNENTOR «Для рыбы от Свена»

Это быстрое и вкусное блюдо порадует вас и вашу семью изысканным вкусом.

□ Ингредиенты на 4 порции: Форель с грибной начинкой и приправой SONNENTOR «Для рыбы от Свена» Это быстрое и вкусное блюдо пора...

4 форели

6 столовых ложек оливкового масла

соль и перец по вкусу

200 г белых грибов или шампиньонов

петрушка

4 столовые ложки сливочного масла

4 столовые ложки панировочных сухарей

1 красная луковица

3 столовые ложки приправы SONNENTOR «Для рыбы от Свена»

Приготовление:

1. Грибы почистить, протереть насухо и нарезать тонкими ломтиками.

Почистить и мелко нарезать лук. Обжарить пшеничные панировочные сухари на сливочном масле, затем обжарить лук и грибы на сливочном масле, добавить панировочные сухари и петрушку.

2. Разогреть духовку до 100 градусов Цельсия. Помыть, почистить и высушить форель, приправить внутри солью, перцем и приправой SONNENTOR «Для рыбы от Свена». Начинить форель примерно половиной грибной смеси и связать кулинарной нитью.

3. Разогреть оливковое масло в сковороде и обжарить форель в течение 1 минуты с каждой стороны. Положить рыбу в форму для выпечки и распределить оставшуюся грибную смесь поверх рыбы. Полить оставшимся маслом и приправить солью и перцем. Разогреть духовку до 180 градусов Цельсия и выпекать рыбу приблизительно в течение 40 минут. Перед подачей на стол вытащить кулинарную нить.

Подавать с хрустящим белым хлебом или отварным картофелем с зеленью.

Приятного аппетита! #sonnentor #astragreen #рецепты #приправа #полезное

#вкусноеполезное #рецептыизрыбы #полезныесоветы #правильноепитание