

Мойва запеченная с укропом

Добавил(а) Оля

29.06.09 17:35 - Последнее обновление 03.02.10 07:34



Ингредиенты

- Мойва - 1 кг.
- Укроп - 100 гр.
- Лук - 1 шт.
- Майонез - 50 гр.

Мойва запеченная с укропом

Добавил(а) Оля

29.06.09 17:35 - Последнее обновление 03.02.10 07:34

- Сыр - 50 гр.
- Соль, Перец
- Время приготовления 30 мин.



Готовим Мойву запеченную с укропом.

Мойву моем в холодной водой.

Солим, перчим. Добавляем майонез.

Перемешиваем осторожно, чтобы не повредить рыбу.

Мойва запеченная с укропом

Добавил(а) Оля

29.06.09 17:35 - Последнее обновление 03.02.10 07:34



Лук.

Лук нарезаем полукольцами.

Добавляем в мойву. Перемешиваем.



Укроп.

Измельчаем укроп.

Мойва запеченная с укропом

Добавил(а) Оля

29.06.09 17:35 - Последнее обновление 03.02.10 07:34

Добавляем в мойву. Перемешиваем.



Готовим мойву.

Мойву выкладываем ровными рядками на противень.



Запекаем мойву с укропом.

Посыпаем рыбу сыром, натёртом на средней тёрке.

Мойва запеченная с укропом

Добавил(а) Оля

29.06.09 17:35 - Последнее обновление 03.02.10 07:34

Запекаем в духовке, разогретой до 180 градусов, 20-25 мин.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:17}