

Рыба в апельсиновом масле

пн, 04/11/2016 - 16:13 cheef

С лимона и апельсина снять цедру. Рыбу почистить, вымыть и сбрызнуть соком лимона с обеих сторон и в середине. Смешать сахар, тимьян, перец соль, апельсиновую и лимонную цедру. Этой смесью натереть рыбу, завернуть в фольгу и отправить в холодильник на 2 - 3 часа.

Размягченное сливочное масло смешать с апельсиновым соком, мякотью и цедрой.

Полученным маслом смазать рыбу с обеих боков и положить кусочек в середину.

Теперь эту рыбу можно жарить на сковороде, готовить на пару или запекать в духовке.



0

Голосов пока нет

рыба тушкой

лимон
1/2 шт.

апельсин
1/2 шт.

сахар

ТИМЬЯН

Всем спасибо!

черный молотый перец

соль

для апельсинового масла:

масло сливочное
100 г

апельсин
1/2 шт.

holyday: [Вторые блюда](#)

Source URL (modified on 04/11/2016 - 16:13): <http://vkysnenko.in.ua/content/ryba-v-apelsinovom-masle?qt-news=2>