

Лаврак (сибас) с лимоном и укропом

ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут плюс время
маринования

ВРЕМЯ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ: 15 - 20 минут



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 очищенных от чешуи и внутренностей лаврака
- 6 столовых ложек оливкового масла Extra Virgin Filippo Berio
- Сок 1/2 лимона
- Ломтики 1/2 лимона
- Горсть веточек свежего укропа

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Тупой стороной ножа надрезать кожу лаврака. Смешать оливковое масло, лимонный сок и половина укропа в неглубокой посуде. Заполнить брюхо рыбы ломтиками лимона и оставшимся укропом. Переложить рыбу в маринад, ложкой полить маринадом верх и брюхо рыбы. Накрыть и оставить мариноваться не менее 2 часов в холодильнике, переворачивая рыбу время от времени.

Вынуть рыбу из маринада и выложить на большой кусок фольги, затем плотно завернуть. Запекать рыбу на горячих углях 15-20 минут с обеих сторон до легкого отслаивания мяса при проверке на готовность.

Для приготовления используйте: **Оливковое масло экстра вирджин (extra virgin)**