

Форель с картофелем и сыром

Вам понадобится

Форель радужная	700 г
Помидор	100 г
Картофель	100 г
Лук репчатый	70 г
Сыр твердый	100 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Рыбу промыть, выпотрошить, очистить от чешуи, удалить голову и хвост. Картофель, помидоры и лук нарезать мелкими кубиками по 0,5 см, сыр натереть на крупной терке, смешать с овощами, добавить соль и специи.
- 2 Полученной смесью нафаршировать рыбу, завернуть в двухслойный лист фольги и выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку.
- 3 Установить программу ВЫПЕЧКА, время приготовления 1 час 10 минут. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.