

Форель с пряными травами

Вам понадобится

Форель	500 г /2 шт
Лимон	100 г
Чеснок	20 г
Масло оливковое	60 мл
Тимьян	по вкусу
Розмарин	по вкусу
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Чеснок и зелень измельчить. Из лимона выжать сок. В отдельной емкости смешать масло с лимонным соком, чесноком и зеленью.
- 2 Форель очистить от чешуи и жабр, отрезать голову, сделать на рыбе надрезы. Смазать рыбу маринадом внутри и снаружи, накрыть пленкой и оставить на 1 час.
- 3 Выложить форель в контейнер для приготовления. Установить контейнер в аэрогриль. Установить программу РыБА, температуру 190 °С, время приготовления 15 минут. Готовить до окончания программы.