

Форель с пряными травами

Вам понадобится

Форель	1 кг/ 2 шт.
Лимон	100 г
Чеснок	15 г
Масло оливковое	40 мл
Тимьян, розмарин	по вкусу
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Из лимона выжать сок. Чеснок и зелень измельчить. В отдельной емкости смешать оливковое масло, лимонный сок, чеснок, зелень, соль и специи. Форель смазать соусом внутри и снаружи, накрыть пленкой и оставить на 1 час.
- 2 Выложить форель на решетку, полить остатками соуса. Установить решетку на верхний уровень печи.
- 3 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 230°C, время приготовления 25 минут, включить верхний ТЭН и конвекцию воздуха.
- 4 Спустя 10 минут перевернуть рыбу, выключить конвекцию воздуха и продолжить готовить.