

## Форель фаршированная

### Вам понадобится

Форель радужная	800 г
Лук репчатый	50 г
Помидор	70 г
Сыр твердый	20 г
Каперсы	20 г
Укроп	10 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

### Приготовление

- 1 Форель выпотрошить, очистить от чешуи и промыть. Помидоры и лук нарезать кубиками по 0,5 см, зелень измельчить, сыр натереть на крупной терке.
- 2 Помидоры, сыр, зелень и лук смешать, полученной смесью нафаршировать рыбу, натереть ее солью и специями.
- 3 Подготовленную рыбу завернуть в двухслойный лист фольги и выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку.
- 4 Установить программу ВЫПЕЧКА, время приготовления 1 час 20 минут. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.