

Дорада с овощами

Вам понадобится

Дорада	550 г / 2 шт.
Овощи замороженные	400 г
Картофель по-деревенски замороженный	400 г
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Овощи разморозить. Рыбу очистить, отделить филе с кожей. На противень выложить овощи и картофель, посыпать солью и специями. Установить противень на средний уровень печи.
- 2 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 230 °с, время приготовления 30 минут, включить верхний и нижний ТЭНы и конвекцию воздуха.
- 3 По истечении времени приготовления на овощи выложить рыбу, добавить соль и специи. Добавить еще 15 минут и готовить при тех же условиях.