Состав:

(на 2 порции)

2 дорады (весом примерно по 400-450 г каждая)

белый молотый перец (или смесь из четырех перцев)

соль

Дополнительно потребуется:

фольга для запекания

Рецепт дорады в фольге:

Дораду (морской карась) промыть, удалить внутренности и жабры, очистить от чешуи и еще раз промыть. Рыбу посолить снаружи и внутри, посыпать белым молотым перцем (лучше смежемолотым). Можно использовать смесь из четырех перцев – белого, черного, розового и зеленого – это придаст блюду более яркий вкус.

Каждую рыбину положить на отдельный лист фольги, фольгу свернуть в виде лодочки, чтобы она полностью закрывала рыбу. Готовить дораду в предварительно разогретой до 190 -200 градусов духовке в течение 20 минут. Примерно за 10 минут до готовности

фольгу следует развернуть, чтобы дорада подрумянилась.

На гарнир можно подать рис, отварной картофель или салат из свежих овощей и рукколы или шпината. Идеальный напиток для идеального ужина – белое сухое или полусухое вино.

Приятного аппетита!