

Горбуша запеченная с лимоном и паприкой

Категория: [Вторые блюда](#)

Автор: Kosshechka

Горбуша красная рыба, если её просто пожарить, то мясо получится сухим и жестким. Важно приготовить её так чтобы в рыбе оставались все соки. И в этом нам поможет кулинарная фольга.



Пошаговый рецепт как приготовить горбушу с лимоном и паприкой с фотографиями

Нам понадобятся:

- Целая горбуша
- перец болгарский
- лимон
- репчатый лук
- паприка , перец , соль



Горбушу разморозьте при комнатной температуре. Помойте рыбу в холодной воде. Очистите от чешуи и удалите внутренности. Голову и хвост можно оставить для красоты. Рыбу посолите и уберите пока в сторону.



Лук , лимон и болгарский перец нарежьте кружочками



Фольгу расстелите на бумаге и промажьте растительным маслом, выложите равномерным слоем лук, перец и лимон. Сверху выложите рыбу горбушу. Накройте её еще одним слоем овощей.



Аккуратно оберните рыбу фольгой и переложите в духовку. Выпекать рыбу нужно в течении полчаса при температуре 180 градусов Цельсия.



Через полчаса откройте фольгу и прибавьте температуру в духовке до 20 градусов. Оставьте рыбу выпекаться еще на 5- 10 минут , чтобы она подрумянилась.



Готовую рыбу можно подавать на большом блюде или нарезать порционными кусками. При подаче дополните горбушу дольками лимона и нежным сливочным соусом. Приятно аппетита!