

Риба дорада запечена в конверті

На сьогоднішній день риба дорада вважається найпопулярнішою рибою Середземномор'я.

Промислом цієї риби займається переважно Іспанія, Франція, Італія та Туреччина. Завдяки золотистій смужці, яка знаходиться у риби поміж очима, вона і отримала свою назву, що перекладається як «золота».

У цій рибі мало кісток, вона смачна та корисна, із-за чого дуже популярна у кухнях різних країн. З досвіду скажу, що чим простіший рецепт приготування доради, тим смачніша виходить страва. Просто тому, що це виключно смачна риба.

- 2 рибини дорада
- 1 лимон
- 8 помідорів чері
- 4 ложки оливкової олії
- 2 стебла петрушки
- 100 г оливок
- 2 великі картоплини
- сіль, перець

Духовку розігріти до 200С.

Рибу почистити всередині й зовні, вийняти жабра, обрізати плавники й хвіст, докладно вимити, обсушити, посолити та поперчити.

Приготувати 2 великих листи пергаменту.

Почистити картоплю, порізати тонкими скибочками, по одній картоплині на лист паперу, скропити олією й посолити. Рибини вмотити зверху на картоплю, покласти у черевце кожної кілька скибок лимону й стебло петрушки. Зверху і навкруг розкласти розрізані помідоринки чері та оливки.

Скропити рибини олією й закрутити навколо папір у конверт. Викласти у деко та запікати в духовці 25-30 хв. Перед подачею, розгорнути верх риби та прикрасити свіжою петрушкою.

