

detkityumen.ru

ФОРЕЛЬ В АПЕЛЬСИНЕ.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ

Форель среднего размера 1 шт.

Сливочное масло 15 гр.

Растительное масло 1 ст.л.

Петрушк рубленая 2 ст.л.

Соль, черный молотый перец по вкусу

Сливки 4 ст.л.

Сок 1 апельсина

Апельсин для подачи 1-2 шт.

Приготовление:

Форель со сливочно-апельсиновым соусом - это деликатное и очень изысканное рыбное блюдо, которое готовится к особому случаю либо просто к обеду или ужину. Оригинальная комбинация форели с апельсинами - это необычный и вкусный способ приготовления рыбы. В результате получится аппетитное блюдо с интересным визуальным эффектом. Кроме того, на основе высвободившейся во время приготовления форели жидкости можно сделать вкусный сливочно-апельсиновый соус, который станет дополнительным штрихом блюда, которое вы обязательно должны попробовать!

Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

16.05.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/706/