

Дорада, запеченная с маслинами и помидорами

Ингредиенты:

- Дорада – 2 штуки (по 600-800 грамм)
- Помидоры – 320 грамм
- Маслины – 60 грамм
- Красный лук – 80 грамм
- Смесь зелени – 15 грамм
- Чеснок – 4 зубчика
- Тимьян – 2 грамм
- Оливковое масло – 80 миллилитров
- Соль, перец

Рыбу разделать на филе с кожей, удалить кости и сделать на коже надрезы. Керамическую форму смазать оливковым маслом. Выложить в нее филе кожей вверх, приправить солью и перцем, поставить в духовку, нагретую до 200°C, на 7 мин. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы и мелко порубить вместе с маслинами, луком и зеленью. Достать рыбу из духовки, выложить на нее рубленые овощи, зубчики чеснока и свежий тимьян, поставить запекаться еще на 7 мин. Подать в той же посуде.

