



Дорада

Рецепт от V-ZUG АО



с чесночно-перечным соусом

Приготовление 20 Mins
Время 20 Mins
приготовления
Порции 4
прибор ComhairSteamer V2000 с 2021
года

Дорада

4 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. неострой молотой паприки
1 ч. л. соли
2 дорады (прибл. по 500 г)
4 веточки тимьяна
1 лимон, на 8 ломтиков

Чесочно-перечный соус

4 зубчика чеснока, тонкими ломтиками
2 красных острых перца, без сердцевин, тонкими полосками
80 мл оливкового масла
4 веточки гладколистной петрушки, измельченные
1 лимон, тертая цедра
1 ч. л. соли Fleur de Sel

Дорада

Предварительно разогреть камеру до 200 °С в режиме обдува горячим воздухом.
Смешать оливковое масло, молотую паприку и соль.





Промыть рыбу внутри и снаружи холодной водой и просушить. Сделать с обеих сторон в коже надрезы глубиной 5 мм от головы до хвостового плавника. Натереть рыбу перченым соусом и уложить на застеленный бумагой для выпекания противень. Вложить в брюшную полость тимьян, разложить на противне дольки лимона и готовить рыбу на среднем уровне 20 минут.

Чесочно-перечный соус

Припустить чеснок и острый перец в оливковом масле на небольшой сковороде на среднем огне до прозрачности. Убрать сковороду с плиты. Добавить в соус остальные ингредиенты.

Украшение

Сбрызнуть дораду чесночно-перечным соусом, подавать с дольками лимона.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 200 °C Hot air

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Hot air 200 °C в течение 20 Mins

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

