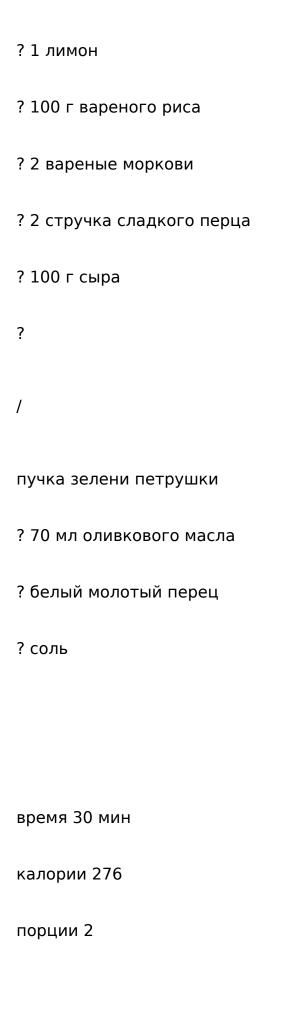
Блюда из рыбы
<b>Автор:</b> <u>Ангелина Сосновская</u>
Блюда из рыбы
Ангелина Витальевна Сосновская
К новогоднему столу
Новый год – с детства самый любимый праздник! Все мы с нетерпением ждем 31 декабря! В этот день каждый дом наполняется теплом, уютом, волнующим ожиданием чуда. Этот праздник дарит светлые мечты, надежду, счастливые и радостные моменты, когда за праздничным столом собираются родные и близкие люди, звучат поздравления, тосты. Книги серии «К новогоднему столу!» помогут Вам накрыть великолепный праздничный стол. На страницах данной книги приведены лучшие рецепты блюд из рыбы.
Ангелина Сосновская
Блюда из рыбы
Филе лосося с лимоном
Ингредиенты

? 500 г филе лосося



## Способ приготовления

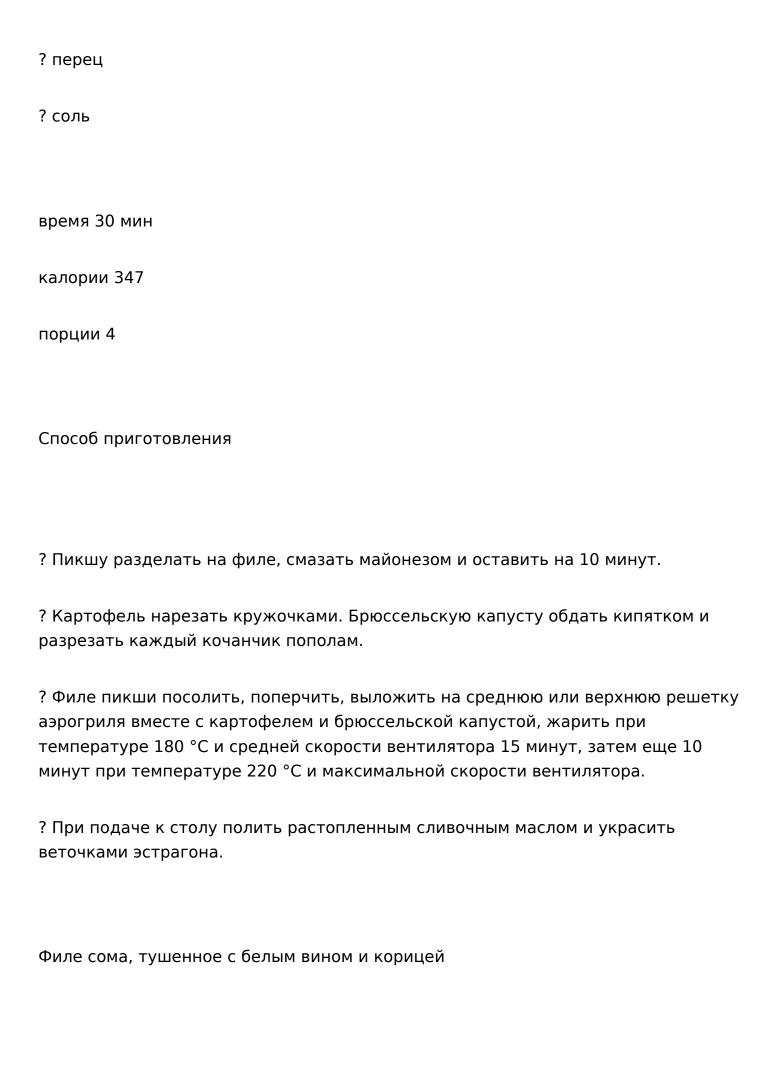
? Морковь нарезать кружочками, сладкий перец – ломтиками, сыр – кубиками. Зелень петрушки измельчить. Рис перемешать с морковью, сладким перцем, сыром и зеленью петрушки, посолить, заправить оливковым маслом (15 мл). Лимон разрезать пополам, из одной половинки выжать сок, вторую нарезать ломтиками.

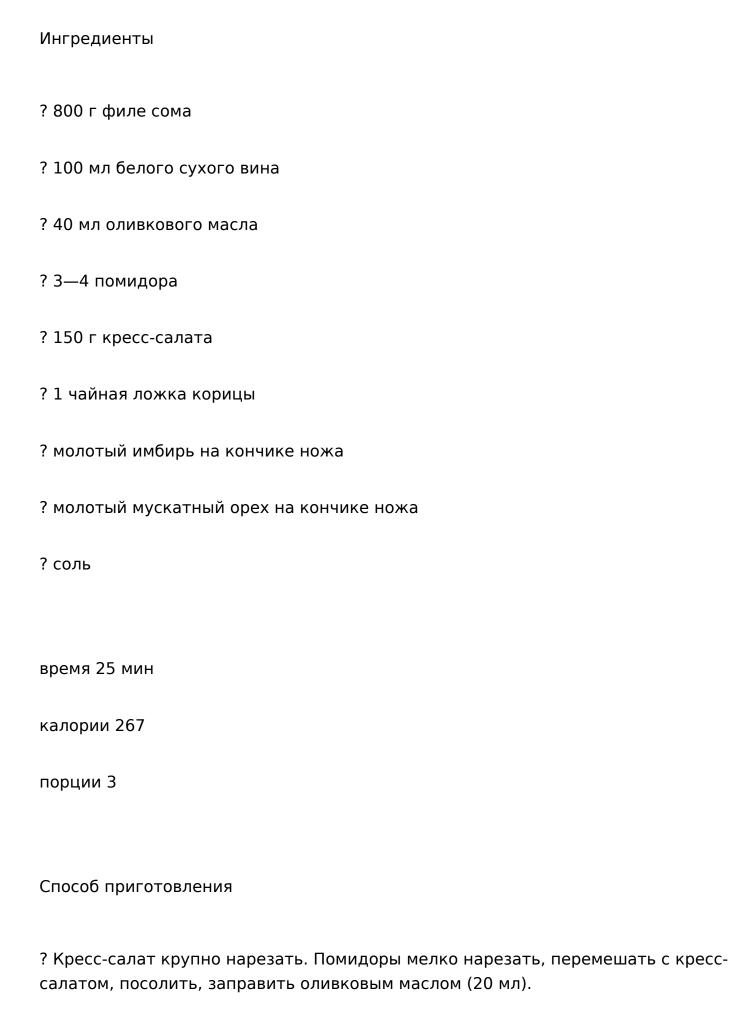
? Филе лосося нарезать порционными кусками, полить лимонным соком, оставить на 10 минут, натереть солью и белым перцем. Выложить в сковороду с оставшимся разогретым оливковым маслом, жарить на сильном огне до готовности. Подать к столу с рисовой смесью, украсить ломтиками лимона.

Пикша, жаренная в аэрогриле с овощами

Ингредиенты

- ? 1,5 кг пикши
- ? 4 6 клубней картофеля
- ? 300 г замороженной брюссельской капусты
- ? 70 г сливочного масла
- ? 50 г майонеза
- ? 2 3 веточки эстрагона





Конец ознакомительного фрагмента.
Kyrutu https://tollpoyol.com/ru/cocpoyckova angolipa/blyuda iz nyby
Купить: https://tellnovel.com/ru/sosnovskaya_angelina/blyuda-iz-ryby
Текст предоставлен ООО «ИТ»
Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию: <u>Купить</u>