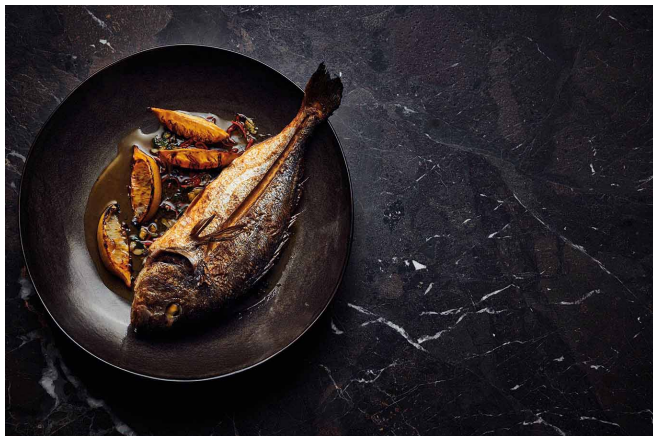




Дорада

Рецепт від V-ZUG AT



з часниково-перцевим соусом

готування	20 хв
Час	20 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Дорада

- 4 ст. л. оливкової олії
- 1 ч. л. негострої меленої паприки
- 1 ч. л. солі
- 2 доради (прибл. 500 г)
- 4 пагони чебрецю
- 1 лимон, 8 тонких скибочок

Часниково-перцевий соус

- 4 зубчики часнику, нарізані тонкими скибочками
- 2 червоного перцю чилі, очищеного від насіння та нарізаного тонкими скибочками
- 80 мл оливкової олії
- 4 пагони петрушки листової, подрібнені
- 1 лимон, терта цедра
- 1 ч. л. морської солі Fleur de Sel

Дорада

Попередньо розігрійте камеру до температури 200 °C у режимі обдуву гарячим повітрям.

Змішайте оливкову олію, мелену паприку та сіль.





Помийте рибини всередині й зовні холодною водою і витріть насухо. Зробіть у шкірці надрізи з обох боків від голови до хвостового плавника глибиною 5 мм. Змастіть рибу перцевим соусом і викладіть на застелене папером для випікання деко.

Нашпируйте червну порожнину чебрецем, викладіть скибочки лимона на деко і готуйте рибу на середньому рівні впродовж 20 хвилин.

Часниково-перцевий соус

Бланшуйте часник і перець чилі в оливковій олії на невеликій сковороді на середньому вогні до прозорості. Зніміть сковороду з плити. Змішайте решту інгредієнтів з олією.

Прикрашання

Збризніть дораду часниково-перцевим соусом. Подавайте зі скибочками лимона.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 200 °C Гаряче повітря

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гаряче повітря 200 °C протягом 20 хв

Акcesуари

Деко

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

