

Щука запечённая с овощами "Алмазовская щучка" (khurs.ru - 2022)

1. Масло растительное
2. Лук репчатый нарезать дисками
3. Перец красный сладкий нарезать соломкой
4. Помидоры жёлтые нарезать тонкими дольками
5. Щуку разделить на крупные части и посыпать специями со всех сторон
6. Специи: чеснок сушёный молотый, перец чёрный молотый, соль

Разогрев	Запекание под фольгой при 250°C 45 минут	Запекание под фольгой при 225°C 45 минут	Запекание под фольгой при 200°C 45 минут	Запекание без фольги при 180°C 40-45 минут	Запечённая щука
Запекание в духовке					

1. Щука (филе) – 2,7 кг
2. Перец красный сладкий – 600-650 г
3. Лук репчатый – 1,3-1,5 кг
4. Помидоры жёлтые – 1 кг
5. Масло растительное – 75-90 г
6. Чеснок сушёный молотый – 0,75-0,9 ст. ложки
7. Перец чёрный молотый – 0,75-0,9 ст. ложки
8. Соль – 1,25-1,5 ст. ложки



Щука запечённая с овощами "Алмазовская щучка"



1. Ловим щуку



2. Разделяем щуку на крупные части



3. Берём перцы красные сладкие



4. Режем перец красный сладкий соломкой



5. Берём помидоры жёлтые



6. Режем помидоры жёлтые тонкими дольками



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый тонкими дисками



9. Составляем пропорции специй



10. Берём масло растительное



11. В противень укладываем фольгу, наливаем масло раст.



12. Укладываем слой лука репчатого в противень

Щука запечённая с овощами "Алмазовская щука"



13. Каждую порцию щуки посыпаем специями с двух сторон



14. Порционную щуку плотно укладываем в противень



15. Кладём перец красный сладкий в противень



16. Кладём помидоры жёлтые в противень



17. Укладываем слой лука репчатого в противень



18. Закрываем фольгу и ставим противень в прогретую духовку



19. Запекаем при 250, 225 и 200°C по 45 минут



20. Вскрываем фольгу сверху противни



21. Запекаем при 180°C 40-45 минут



22. Отключаем и открываем духовку



23. Извлекаем противень из духовки



24. Подаём на стол