

*Готовим блюдо по мотивам «Одесских рассказов» Исаака Бабеля!*

## **РЫБА В МОРЕ**

### Ингредиенты

- Скумбрия – 2 штуки
- Лук-порей – 1 штука
- Морковь – 2 штуки
- Помидоры – 2 штуки
- Лимон – 1 штука
- Соль
- Паприка
- Карри
- Базилик или орегано

### Приготовление

1. Рыбу выпотрошить, отрезать хвост и голову, промыть
2. Применить к тушке правило трёх «П» - посолить, поперчить, «полимонить», выдавив на рыбку сок из половины лимона. Пусть 15 минут промаринуется.
3. Лук-порей измельчить, морковь нарезать кружочками, помидоры и оставшуюся часть лимона половинками кружочков
4. Наполнить рыбки брюшки помидорами и лимоном
5. Морковь и лук распределить по дну формы, посолить, поперчить, положить рыбу, посыпать пряностями
6. Плотно затянуть форму фольгой, сверху сделать несколько проколов
7. Запекать в духовке при 200 град. 30 минут.
8. Фольгу снять, готовить еще 5 минут.