

Состав:

(на 2 порции)

2 барабульки

½ пучка петрушки

соль

черный молотый перец

белый молотый перец

Дополнительно потребуется:

фольга

Рецепт барабульки, запеченной в духовке:

Барабульку выпотрошить, удалить жабры, очистить от чешуи, тщательно промыть и слегка обсушить. Рыбу посолить и поперчить внутри и снаружи.

Петрушку промыть, обсушить и порубить. Рубленой петрушкой нафаршировать барабульку. Рыбу выложить в фольгу и слегка завернуть.

Барабульку в фольге поместить в предварительно разогретую до 180 градусов духовку и готовить в течение 15-20 минут.

Приятного аппетита!