|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**  Горбуша 400 г.  Груша конференция 1 шт.  Горчица французская 1 ч.л.  Лук репчатый 1/2  Растительное масло для обжаривания лука  Травы сушеные по вкусу  Соль, перец по вкусу | **Способ приготовление:**   1. Горбушу разрежьте на филе, удалите кости и порежьте на стейки. Посыпьте солью, перцем и сушеным укропом. 2. Лук обжарьте до прозрачности на растительном масле. 3. Груши очистите и порубите мелкими кубиками. 4. Стейки горбуши смажьте горчицей, сверху выложите лук и грушу, слегка поперчите и посыпьте любимыми травами. 5. Поставьте в разогретую до 200 градусов духовку и запекайте горбушу 20 минут. |

