|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**Горбуша 400 г.Груша конференция 1 шт.Горчица французская 1 ч.л. Лук репчатый 1/2Растительное масло для обжаривания лукаТравы сушеные по вкусуСоль, 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.
 |

