



Ингредиенты

- 600 г филе рыбы,
- 4 яблока,
- 3 ст. ложки растительного масла,
- 1 ч. ложка сока лимона,
- 2 ст. ложки сухого вина,
- зелень петрушки и укропа,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовление маринада: Смешать вино, растительное масло, сок лимона, соль, перец и зелень. Рыбное филе нарезать на кусочки и залить маринадом. Выложить в форму и запечь в духовке при 200°C в течение 15-20 минут. Подавать с яблоками и зеленью.

