Рыба запечённая с кабачками "Знатный улов"

Автор: Екатерина
10.08.2011 13:02

На 2 порции:

Филе любой белой рыбы (минтай, морской окунь, морской язык и т.п.) - 3-4 тушки; кабачки/цукини - 2 шт (средние); майонезный соус (продается готовый "постный" или сделать самостоятельно (см. раздел "Салаты и закуски")); соль, перец - по вкусу.

Рыбу разморозить (если была заморожена), посолить, поперчить, выложить в жаропрочную посуду, чтобы одним слоем покрывала дно. Кабачки помыть, почистить, нарезать кольцами, выложить слоем сверху на рыбу. Сверху щедро смазать майонезным соусом. Запекать в духовке при температуре 180 градусов 25 минут, затем (в идеале, если есть режим гриль) - на гриле еще 5-8 минут до золотистого оттенка.