

Фаршированный муксун

Продукт имеет приличные размеры, поэтому его без проблем можно и нафаршировать. Для начинки используют разные продукты, неплохо сочетаются с представителем лососевых обжаренный лук с морковью, пряный рис. Наилучшим вариантом считается фарш из грибов, можно даже из шампиньонов.

- Рыбу среднего размера потрошат, снимают кожу, удаляют плавники.
- На сковороде обжаривают 200 г мелко порезанных грибов с одной луковицей.
- Рыбу натирают солью и перцем со всех сторон.
- В брюхо закладывают подготовленную начинку, сверху сбрызгивают лимонным соком.
- Отправляют в духовку, разогретую до 200 градусов на 20 минут.
- Муксуна дополнительно смазывают сметаной или майонезом и ставят в духовку еще на 3-5 минут до образования румяной корочки.

При запекании важно смазать обильно противень, чтоб рыба не прилипла.

Рекомендуем:

[Лещ в духовке](#)

[Суп из рыбных консервов](#)

Все рецепты приготовления : [Муксун: как приготовить и поймать трофей](#)

Присоединяйтесь к нам:

[FaceBook](#)

[В Контакте](#)

[Одноклассники](#)