

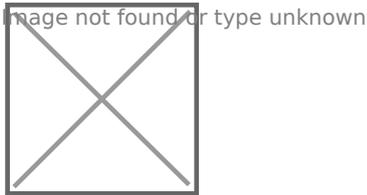
Дорадо на подушке из булгура с йогуртовым соусом

Сложность: Вложить душу

2 порции

40 мин

Продукты Bravolli:



Булгур

Способ приготовления:

- Посолить, поперчить и смазать маслом дорадо, натереть цедрой лайма и оставить на 10 минут.
- В кипящую подсоленную воду высыпать булгур, варить на медленном огне под крышкой 15 минут.
- Смешать йогурт с нарезанной мятой и соком лайма, посолить.
- На разогретой сковороде с добавлением большого количества растительного масла обжарить рыбу до хрустящей корочки с каждой стороны.
- Рыбу выложить на булгур.
- Подавать с соусом.

