

Тунец в красном вине

Ингредиенты

- Тунец - 4 шт филе (по 150г)
- Помидоры в собственном соку - 600 г консервированные
- Красное вино - 100 мл сухое
- Бasilik - пучок
- Чеснок - 3 зубчика
- Молотые сухари - 2 ст.л для панировки
- Оливковое масло -
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Рыбу промойте и насухо промокните бумажным полотенцем. Чеснок и базилик мелко порубите. Смешайте помидоры, вино, чеснок, половину базилика и каперсы. Соус посолите и поперчите.

2

Дно керамической формы смажьте оливковым маслом. Выложите на дно рыбу и залейте томатным соусом. Полейте 3 ст. л. оливкового масла, посыпьте оставшимся базиликом и панировочными сухарями.

3

Запекайте рыбу в разогретой до 180 °С духовке
30 минут.

Приятного вам аппетита :)