***Готовим блюдо по мотивам «Одесских рассказов» Исаака Бабеля!***

 **рыба в море**

***Ингредиенты***

* Скумбрия – 2 штуки
* Лук-порей – 1 штука
* Морковь – 2 штуки
* Помидоры – 2 штуки
* Лимон – 1 штука
* Соль
* Паприка
* Карри
* Базилик или орегано

***Приготовление***

1. Рыбу выпотрошить, отрезать хвост и голову, промыть
2. Применить к тушке правило трёх «П» - посолить, поперчить, «полимонить», выдавив на рыбку сок из половины лимона. Пусть 15 минут промаринуется.
3. Лук-порей измельчить, морковь нарезать кружочками, помидоры и оставшуюся часть лимона половинками кружочков
4. Наполнить рыбьи брюшки помидорами и лимоном
5. Морковь и лук распределить по дну формы, посолить, поперчить, положить рыбу, посыпать пряностями
6. Плотно затянуть форму фольгой, сверху сделать несколько проколов
7. Запекать в духовке при 200 град. 30 минут.
8. Фольгу снять, готовить еще 5 минут.