

---

Нам понадобится:

- судак (1-2 рыбины)
- лимон
- соль



- приправа для рыбы

- мускатный орех (1ст ложка)

Рыбу почистите, помойте, удалите внутренности. Затем порежьте на кусочки примерно по 3-4 см. Сложите в ёмкость добавьте соли, приправы для рыбы, мускатный орех и выдавите лимон (лимонный сок уберёт запах рыбы) и перемешайте. Оставьте в таком маринаде рыбу на 30-60 минут.

Кусочки рыбы переложите в кастрюлю, залейте наполовину водой и варите 20-30 мин. Затем аккуратно слейте воду и кусочки выложите на тарелку. Украсьте зеленью и овощами.