Толстолобик запечённый мой

Рыбу разделать на филе

На противень выложить фольгу, смазать ее раст/маслом, выложить слой картофеля полу кружочки, на него полукольцами репчатый лук. Рыбу обсыпать специями для рыбы + сухой чеснок, соль. Выложить рыбу, сверху повторить слой лука и завершить слоем картофеля. псолить верхний слой картофеля. Завернуть фольгу. Перед окончанием раскрыть фольгу и когда картофель подрумяниться смазать верхний слой майонезом , оставить запекаться еще на 5-7 мин.

Духовку разогреть до 170-180 гр готовить 40-50 мин до готовности