Кангрио запеченный

Состав:

 800 г кангрио, 12 клубней картофеля, 3 ст. ложки топленого масла, 4 свежих помидора, соль, зелень укропа, 1 стакан красного соуса.

Рецепт приготовления:

У молодых кангрио хорошо соскоблить слизь с поверхности кожи, помыть, удалить внутренности, отрубить головы и снова помыть. Нарезать по 2 куска на порцию, смазать снаружи и изнутри сливочным маслом, посолить, уложить на сковороду и запечь в разогретой духовке, периодически переворачивая и поливая маслом. Гарнировать кангрио картофельным пюре, полить рыбу красным соусом, украсить помидорами, посыпать мелкорубленой зеленью укропа.