

*Филе трески – 4 кусочка, постная ветчина (до 4% жирности) – 8 ломтиков,
Помидоры – 8 шт.,*

Средние луковицы – 2 шт.,

Чеснок - 2 зубчика,

Свежий или сушеный базилик,

Соль, перец по вкусу,

Растительное масло.

Мелко нарезаем очищенные от кожицы помидоры с удаленными семенами. Измельчаем очищенные лук и чеснок. Выкладываем на тарелку треску. Наносим сверху помидоры и лук. Солим, перчим. Оборачиваем каждый кусочек рыбы двумя ломтиками ветчины, перекладываем в чашу мультиварки, смазанную двумя каплями масла. В режиме «выпечка» готовим 25 минут. Перед подачей посыпаем зеленью, например базиликом.