КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ТРЕСКОЙ

Приготовила
Чернова
Ольга
6 класс

Ингредиенты

- 600 грамм филе трески
- 200 мл молока или сливок
- 1 средний лук, зелёный лук
- 2 зубка чеснока
- 30 грамм сливочного масла
- 1 пучок петрушки
- цедра 1-го лимона
- 30 грамм сыра
- 2 ст.л. тертых сухарей
- соль по вкусу

Ингредиенты

Для пюре:

- 700 грамм картофеля
- 100 мл молока или сливок
- 30 грамм сливочного масла
- 1 яйцо

Почистить овощи. Накрошить зелень, рыбу кубиками, лук полукольцами, чеснок измельчить.

Картофель отварить до готовности в подсоленной воде. Воду слить. Картофель хорошенько истолочь толкушкой.
Молоко подогреть, не доводя до кипения. Влить теплое молоко к картофелю, добавить масло и яйцо. Хорошенько перемешать. Масса должна быть однородной.

В сковороде которую можно ставить в духовку или в жароупорной форме, разогреть 30 грамм сливочного масла. Добавить лук, чеснок и цедру лимона. Жарить, время от времени помешивая, пока лук не подрумянится.

Равномерно разложить кусочки рыбы поверх обжаренного лука, залить молоком и снять с огня. Рыбу хорошенько посолить и посыпать зеленью петрушки.

Сверху выложить пюре так, чтобы тонкий слой картофеля покрывал всю поверхность. Сыр смешать с сухарями и равномерно посыпать запеканку

Вставить блюдо в разогретую духовку и печь около 20 -25 минут. Верх должен хорошенько подрумяниться. Вынуть запеканку из духовки и посыпать свежей зеленью петрушки.

Приятного аппетита!