

Рыба под хлебной корочкой



Простое казалось бы блюдо “Рыба под хлебной корочкой”, служит великой цели “замаскировать и накормить”. Наследник понимаете ли с удовольствием изволит кушать только солёную рыбу и приходится включать фантазию.

#пища #рыба #хлеб #едимдома #готовимдома #принцессаприготовила
#food #fish #bread #eatathome #preparinghome #princesscooked

Ингредиенты.

Филе рыбы (у нас была горбуша) – 400 г

Белый хлеб – 300 г

Сыр – 100 г

Чеснок – 4 зуб.

Масло сливочное – 150 г

Соль, перец – по вкусу

Сок половины лимона

Зелень



Рыба под хлебной корочкой.

Приготовление .

Филе рыбы нарезать на небольшие куски, посолить, поперчить, полить лимонным соком и оставить мариноваться минут на 30.

Сделать хлебное “тесто”: порезать белый хлеб на маленькие кубики, добавить тёртый сыр, измельчённые чеснок и зелень, мягкое масло, соль; всё перемешать.

Рыбу выложить в форму для запекания, а сверху – хлебное “тесто”. Запекать в духовке при 160 градусах пока не зарумянится хлебная корочка, или как мы – в мультиварке в режиме “Выпечка” 45 минут.

В принципе у нас в ход (на кухне) идет всяческая рыба. Тилапия (в прямом варианте), скумбрия (запеченная) и естественно горбуша (в конвертиках из рисовой бумаги с соусом из киви).

Напоминаю, что у меня есть страничка Google+ Не стыдно маме рассказать.