

Треска под грибным соусом в мультиварке

Неделя заканчивается, а с ней и запас рецептов подходит к завершению. Что у нас быстро готовится? Треска под грибным соусом в мультиварке



великолепно готовится параллельно вечернему кинопросмотру. Совмещайте полезное и приятное. И пусть у вас всё получится.

#пища #рыба #треска #грибы

Треска под грибным соусом. Ингредиенты:

Филе трески – 300 граммов

Лук – 1 штука

Грибы – 150 граммов

Сметана – 3 столовые ложки

Сыр твёрдый – 100 граммов

Соль – по вкусу

Перец – по вкусу

Тимьян – 1 чайная ложка

Растительное масло – 1 столовая ложка



Треска под грибным соусом. Приготовление:

Подготовить три куска филе трески. Посолить, поперчить по вкусу.

Лук нарезать кубиками, пару минут обжарить на растительном масле. Добавить к луку крупно нарезанные грибы. Жарить, пока не испарится вся жидкость от грибов. Посолить, поперчить, добавить тимьян и сметану, перемешать и через минуту снять с огня.

В форму для запекания (мы сделали индивидуальные “лодочки” из фольги) положить рыбу, на неё выложить грибной соус. Сверху присыпать тёртым сыром.

Выпекать в духовке при 180 градусах Цельсия 25 минут. Мы готовили в мультиварке в режиме “Выпечка” 40 минут.



Треска с манго, личи и лаймом. Ирина Потокина пишет: Люблю треску за ее универсальность. Можно просто отварить на пару кусочек и получить огромное удовольствие. Можно сделать котлетки и фрикадельки и подать их с классическим сливочным или томатным соусом. А еще можно сделать что-то необычное, добавив к треске фрукты. Ведь именно эта рыба прекрасно дружит с фруктами и ягодами. Попробуйте и убедитесь сами.

Фрикадельки с брюссельской капустой в сливочно-грибном соусе. Всегда приятно приготовить сюрприз или разнообразить некоторое привычное блюдо. Фрикадельки с брюссельской капустой в сливочно-грибном соусе – отличный вариант.

Картофельная запеканка с грибами. Картофельная запеканка с грибами. Классика. Просто, быстро, сытно, постно, веганисто. Выбирайте определение, которое вам ближе – все они полностью подходят.

И отвлекаясь от кухонных дел к строительным. Бродя по сети увидел возможность сделать гаражные ворота в Оренбурге. Очень

симпатичненько смотрятся. Ни у кого нет опыта установки подобных ворот с тамбовскими мастерами?

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.