

Рибна запіканка зі Старої Франконії

Франконія — історична область на півдні Німеччини. У цих краях часто використовують у стравах поєднання цибулі з беконом.

Навіть рибу готують із цими продуктами, що надає їй особливої соковитості та аромату.

Колись давно цю страву готували зі сушеної тріски, яку розмочували протягом тижня, змінюючи воду щоденно. тепер багато ресторанів ще дотримуються старовинного рецепту і готують зі сушеної, але німецькі домогосподарки вже люблять готувати зі свіжого філе риби.

- 1 кг філе тріски
- 300 г копченого бекону
- 4 -5 цибулин
- 5 скибок несвіжого хліба
- 2 яйця
- вершкове масло, перець горошком, лавровий лист
- сіль і перець

Нагріти духовку до 180 С.

Почистити і нарізати цибулю півмісяцем. Нагріти у великій сковорідці ложку масла, додати бекон і протушкувати його на середньому вогні.

Тим часом у середнього розміру каструлі довести до кипіння воду, всипати пів столової ложки солі, вкинути кілька горошин чорного перцю, лавровий лист.

Рибу добре промити, нарізати великими шматками і покласти у кип'яток. Проварити 10 хв, знімаючи пінку при закипанні.

Помістити шматки риби у вогнетривку посудину для запікання. Відвар, що залишився зберегти, він стане основою для соусу.

4 скибки хліба нарізати кубиками і обсмажити на сковорідці із маслом.

На рибу викласти тушковану цибулю із беконом, але відкласти 1 ложку окремо для соусу, посолити і поперчити. Поверх цибулі викласти обсмажений хліб. Запікати рибу протягом 30 хв.

Тим часом відлити 2 чашки рибного відвару у невелику каструльку і покласти до нього подріблену скибку хліба, щоби повністю розмочився. Додати залишену цибулю із беконом і довести до кипіння. Добре розмішати, щоб хліб повністю розчинився, або збити у блендері.

Розбити два яйця у чашку, добре їх розмішати виделкою чи вінчиком, додати 3-4 ложки рибного відвару із загальної каструлі. Вимкнути вогонь під соусом і влити яйця, швидко розмішуючи їх. Яйця у соус добавляти безпосередньо перед подачею, щоб соус уже більше не гріти.

Подавати запечену рибу разом із соусом і відвареною картоплею.

