Філе тріски під помідорами

Гаряча смачна страва, яку можна готувати не тільки у звичний буденний день але й до свята.

З такою ароматною, апетитною і гарячою смакотою будь який стіл перетворюється на святковий. До цієї страви компонуватиме любий простий гарнір, наприклад, відварена картопля чи звичайний рис, адже риба тушкуватиметься у томатно-вершковому соусі.

- 1 кг філе тріски або іншої білої риби
- 80 мл вершків
- 2-3 гілки чебрецю
- 2-4 помідори
- 2 цибулі
- 50 мл майонезу
- 100 мл сметани
- пів лимона
- перець, сіль за смаком

Філе тріски без кісток і шкіри промити, обсушити та нарізати великими порційними шматками.

У вогнетривку посудину із високими бортиками покласти на дно дрібку солі та чорного перцю. Тоді викласти шматки риби, посолити і поперчити їх зверху, збризнути соком лимону та посипати пошматованим чебрецем. Полити рибу вершками.

Помідори помити, нарізати тонкими скибочками та викласти на рибу. Цибулю почистити та нарізати кільцями і викласти поверх помідорів, посолити та добре поперчити. Майонез і сметану змішати у мисочці та змастити ними верхній шар страви. Запікати 30-40 хв. при температурі 200 С.


NATURA
Campina
lichte culinaire room






NATURA




lichte
culinaire
room
NATURA



