

Пангасиус на картофельной подушке с зеленым маслом

Вам понадобится

Пангасиус	800 г
Картофель	400 г
Масло сливочное	80 г
Укроп	15 г
Петрушка	15 г
Яйцо	2 шт
Паприка	20 г
Соль	по вкусу

Приготовление

- 1 Пангасиус нарезать на порционные куски по 200 г. Сливочное масло нарубить в блендере вместе с укропом и петрушкой до однородной массы, затем добавить соль и перемешать.
- 2 Картофель натереть на крупной терке и залить кипятком на 2 минуты, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. Далее посолить и перемешать его с паприкой и яйцами.
- 3 Картофельную массу разделить на 4 части и выложить в чашу аэрогриля. На каждую часть выложить рыбу, а поверх рыбы нанести зеленое масло. Установить программу МОРЕПРОДУКТЫ, температура 140 °С, время приготовления 40 минут.

4

После окончания приготовления вынуть чашу аэрогриля и еще раз смазать рыбу зеленым маслом. Поставить в аэрогриль и снова готовить на программе МОРЕПРОДУКТЫ, температура 160 °С, время приготовления 30 минут.

**Пангасиус на картофельной подушке
с зеленым маслом**