

Картофельная запеканка с рыбой

Вам понадобится

Картофель	1 кг
Минтай (филе)	600 г
Лук репчатый	300 г
Масло растительное	20 мл
Соль, специи	по вкусу

Дополнительная посуда

Форма для выпечки 34x22x6 см

Приготовление

- 1 Рыбу нарезать кусками по 2 см, выложить в отдельную емкость, добавить майонез, соль и специи, тщательно перемешать и оставить на 30 минут.
- 2 Картофель нарезать кружками толщиной 8 мм, залить кипятком и отварить на среднем огне до полуготовности, затем слить воду и остудить. Лук нарезать полукольцами и обжарить до золотистого цвета.
- 3 Форму смазать растительным маслом, слоями последовательно выложить половину картофеля, лук, 2/3 рыбы. Затем выложить еще слой картофеля и оставшуюся рыбу.

4

Установить программу ГРИЛЬ, температуру 180°C, время приготовления 45 минут, включить верхний и нижний ТЭНы и конвекцию воздуха. Спустя 5 минут установить форму на решетку на средний уровень печи и готовить 40 минут.

Картофельная запеканка с рыбой