

Кета под шубой

Добавил(а) Оля
29.03.10 01:56 -



Ингредиенты

- Кета - 500 гр.
- Картофель - 0,5 кг.
- Сыр - 100 гр., майонез - 200 гр.
- Морковь - 200 гр., лук - 1 шт.

Кета под шубой

Добавил(а) Оля
29.03.10 01:56 -

- Соль, Перец
- Время приготовления 50 мин



Кета под шубой.

Картофель нарезаем пластиками, выкладываем на дно противня.

Солим, добавляем немного сливочного масла.



Кета под шубой

Добавил(а) Оля
29.03.10 01:56 -

Кета под шубой.

Рыбу разрезаем вдоль.

Солим, перчим с двух сторон.

Выкладываем на картофель.



Кета под шубой .

На рыбу выкладываем порезанный кольцами лук.

Кета под шубой

Добавил(а) Оля
29.03.10 01:56 -



Морковь.

Морковь трём на крупной тёрке, немного солим.

Добавляем майонез и хорошо перемешиваем.



Сыр.

Сыр трём на крупной тёрке.

Кета под шубой

Добавил(а) Оля
29.03.10 01:56 -



Кета под шубой .

Сверху выкладываем морковь ровным слоем.



Кета под шубой .

Морковь посыпаем сыром.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.

Кета под шубой

Добавил(а) Оля
29.03.10 01:56 -

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:17}