

Сегодня я поделюсь с Вами рецептом очень вкусной закуски из рыбы. Рыба вообще очень полезна, но жареная и запеченая мне уже как-то поднадоела, и вот на просторах инетрнета нашла такой простой, но очень вкусный рецепт. Сметается все за один раз.

Для приготовления нам понадобится филе горбуши. Можно также взять форель или семгу. Главное, чтобы рыба была сухая, не как минтай или морской язык. Также нужен один багет, пол-литра молока, одну луковицу, немного зелени, сыра грамм 300 и немного майонеза.

Рыбу режем на маленькие кусочки.



Подсолить, добавляем порезаную зелень и лук, соль. Хорошо все перемешиваем и даем



Филе рыбы нарезаем кусочками. Маринуем в масле. Нарезаем кусочки шириной 5-7 сантиметров. Потом



смазали



В эти углубления кладем рыбу и сверху смазываем майонезом.



Посыпаем сыром и в духовку на 180 градусов на 30-40 минут.



Любой случай закуска. Можно украсить веточкой укропа или подать с гарниром. Но в

