

detkityumen.ru

## Картофельный гратен с окунем



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

- 500 г картофеля
- 250 г лука
- 100 г шпината
- 2 ст. л. сливочного масла +
- еще для смазывания формы
- соль
- свежемолотый черный перец
- 200 мл бульона
- 250 мл жирных сливок
- 500 г филе окуня
- 1 ст. л. измельченной петрушки
- 50 г тертого сыра (гауда)
- 2-4 шт помидоров
- 1 ст. л. оливкового масла

Приготовление:

1. картофель нарежьте ломтиками толщиной 0.5 мм и отварите ( притушите )в кипящей воде 10 минут до мягкости. Слейте воду.
2. Распустите в кастрюле сливочное масло. Пассеруйте лук 5 минут. Добавьте шпинат (в пакетах заморозка) и готовьте еще 2-3 мин. Посолите и поперчите. Залейте бульоном ( можно водой), быстро доведите до кипения. Влейте сливки, размешайте и готовьте на слабом огне 2-3 минуты.
3. Разогрейте духовку до 180°C (духовку с конвекцией до 160°C). Смажьте жаропрочную форму сливочным

маслом. Филе рыбы нарежьте небольшими кусками. Положите к овощам и прогрейте на слабом огне 5 минут. Добавьте петрушку. Посолите и поперчите, выложите в форму.

4. На рыбу и овощи выложите сверху картофель наподобие черепицы и посыпьте сыром. Запекайте гратен в предварительно разогретой духовке 25 минут. Помидоры (лучше черри) сбрызните оливковым маслом и выложите в небольшую жаропрочную форму. Запекайте 15-25 минут. Подавайте гратен горячим с печеными помидорами.

23.01.2014

[Круиз](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/7/](http://detkityumen.ru/recipe/7/)