

detkityumen.ru

Запеченная щука



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

1 щука (лучше свежемороженая)
1 головка (небольшая) лука
Пучок зеленого лука
Пучок укропа
4-5 картофелин (исходя из размера противня)
Соль, перец черный, приправа (я брала 10 овощей)
Сметана и майонез (по вкусу)
Растительное масло
Фольга для запекания.

Приготовление:

Хочу поделиться еще одним своим рецептом, ну как рецептом, была просто импровизация!

Так вот: "Запеченная щука"

Берем и потрошим щуку, отрезаем плавники и голову (она к сожалению горчит). Чистим и нарезаем кружочками картофель и лук. Шинкуем зеленый лук и укроп.

В противень выкладываем фольгу, на нее наливаем растительное масло, выкладываем нашу рыбку и начинаем натирать солью с обоих сторон и внутри. Майонез, сметану и специи смешиваем, и тем же макаром натираем. Выкладываем кружочки лука на рыбку. В противень ложим слой картошки, затем слой лука, солим и так до окончания запасов) между слоями можно добавить укроп. Щуку тоже прикрываем картофелем и все сверху посыпаем зеленым лучком. В оставшуюся смесь сметаны и майонеза добавляем воды и выливаем в противень. Закрываем всю красоту фольгой.

В разогретую, до 200 градусов духовку, ставим наш противень на 30-40мин, смотрим по готовности картофеля.
Затем, убираем фольгу и оставляем еще минут на 10-15.
Наша щука готова! Приятного аппетита!

25.04.2014

[20_любовь_12](#)

Адресс на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/93/