

Закуска из картофеля с форелью



3 картофелины, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 2 пёрышка зеленого лука, 100 г слабосоленой форели.

Картофель очистить и разрезать пополам. Дно немного срезать для устойчивости. Посолить, сбрызнуть маслом и перемешать. Лук почистить и порезать колечками.

На противень выложить половинки картофеля, сверху на каждую половинку положить кружок лука, сбрызнуть растительным маслом. Запекать в духовке при температуре 200° 25 минут.

Картофель с луком выложить на блюдо, остудить, сверху положить по кусочку рыбы. Украсить спиралькой из зеленого лука и закрепить всё шпажкой.