

Запеканка деликатес»

«Лососевый



20 кусочков белого хлеба без корочки, 1,5 стакана кипяченой воды, 200 г копченого филе лосося, 120 г нарезанных консервированных шампиньонов, 3 яйца, 60 г острого сыра, 100 г жирных сливок, 0,5 чайной ложки острого белого перца, 50 г масла, соль.

Хлеб на несколько минут замочить в воде, вынуть и отжать. Смазать противень с высокими краями тонким слоем масла и выложить половину хлеба. Равномерно распределить на нем кусочки лосося, затем грибы, а сверху – оставшийся хлеб.

Яйца взбить миксером, понемногу добавив сливки, тёртый сыр, соль и белый перец. Вылить полученный соус на запеканку. Сверху распределить оставшееся масло в виде стружки. Поставить противень в горячую духовку на 45 минут.

Остывшую запеканку нарезать порционными кусками, красиво выложить на блюдо и подать на стол.

Раиса НЕЧИТАЙЛО, г.

Акколь (Казахстан)

Время приготовления 55 минут