

Рыбный торт с овощами и черносливом



600 г филе любой рыбы, 3 средних моркови, 2 средних головки репчатого лука, 100 г чернослива, 1 пучок укропа, 200 мл молока, 2 яйца, 1 ст. ложка с небольшой горкой желатина, соль, черный молотый перец.

1 морковь нарезать тонкими полосками, остальную натереть на терке. Лук нарезать мелкими кубиками. Рыбу нарезать полосками по 2 см шириной. Мягкий чернослив нарезать кусочками.

Продолговатую форму смазать растопленным сливочным маслом и застелить пергаментной бумагой. На дно выложить внахлест морковные полоски. На морковь выложить слой рыбы, посолить, поперчить и притрусить сверху половиной желатина. Покрыть тонким слоем чернослива, а затем – лука. Присыпать измельченным укропом и слегка утрамбовать рукой. Еще раз повторить все слои с одним отличием: морковь теперь тертая, и она будет завершающим слоем.

Время приготовления 70 минут