

Треска в сливочном масле

1 кг филе трески, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 стакан сливок, 2 желтка, 150 г тёртого сыра, 1/2 стакана сухого белого вина, соль.

Филе трески сбрызнуть лимонным соком, посолить, нарезать порционными кусками и плотно уложить их в смазанную жиром форму.

Залить рыбу смесью из сливок, сухого вина, яиц и сыра. Запекать 30 минут в горячей духовке.

Ольга СТАРИЦИНА, г. Санкт-Петербург