

Треска с фасолью

На одну порцию: *130 г трески, 30 г фасоли, 5 г сливочного масла, 5 г оливкового масла, 20 г репчатого лука, 2 г чеснока, перец, соль.*

Фасоль отварить. Филе трески нарезать мелкими кусочками, отварить и охладить.

Лук и чеснок мелко нарезать, пассеровать в смеси сливочного и оливкового масла в глубокой сковороде. Половину фасоли растереть и смешать с луком. Соединить с рыбой, оставшейся фасолью, посолить, поперчить и держать на среднем огне 10-15 минут.

Подавать на ломтиках обжаренного хлеба.