

Филе пикши в пикантной корочке



900 г филе пикши, 1 луковица, 2 ст. ложки кетчупа, 250 г шампиньонов, 4 ст. ложки оливкового масла, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 100 г сыра, 4 ст. ложки сока лимона, тёртая цедра 1 лимона, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, соль, перец.

Филе рыбы посолить, поперчить, сбрызнуть половиной лимонного сока и обжарить на оливковом масле.

Лук нарезать полукольцами, шампиньоны – ломтиками, обжарить на оливковом масле, посолить, поперчить и полить оставшимся лимонным соком.

В форму, смазанную маслом, выложить рыбу, смазать томатным кетчупом, затем – шампиньоны с луком. Сыр натереть на мелкой тёрке. Смешать его с сухарями, лимонной цедрой, рубленой зеленью и выложить на шампиньоны.

Запекать при 180° 20 минут. При подаче оформить рыбу зеленью петрушки, укропа.

Лёгкого приготовления и приятного аппетита!