

Рыба в розовом суфле



750 г филе рыбы, 1 луковица, 200 мл молока, 3 ст. ложки кетчупа, 4 яйца, соль, красный молотый перец, зеленый лук и укроп, приправа для рыбы.

Рыбу (судак, треска, лосось) нарезать небольшими кусочками. По вкусу посолить, поперчить, посыпать приправой. Перемешать с нашинкованным луком. Оставить рыбу на 30 минут мариноваться.

Приготовление суфле: взбить яйца с солью и перцем. Добавить молоко, кетчуп, рубленую зелень и хорошо взбить всё венчиком.

Выложить кусочки рыбы в смазанную маслом форму и залить яичной массой. Поставить в разогретую до 190° духовку. Запечь до готовности.

Готовим 50 минут