

Рыба под изумрудным соусом



Любая рыба, 2 помидора, 1 болгарский перец, 2 луковицы, 150 г сыра, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка горчицы, соль, перец, растительное масло.

Для соуса: 2 яблока, 1 пучок петрушки, 2-3 зубчика чеснока, растительное масло, соль, перец.

Рыбу нарезать, посолить, поперчить, натереть смесью из майонеза и горчицы и уложить на «постель» из лука в форму, смазанную маслом. Сверху выложить слоями кольца лука и болгарского перца, кружки помидора. Накрыть ломтиками сыра. Поставить рыбу в разогретую до 200° духовку на 40-45 минут. Форму накрыть фольгой.

Приготовление соуса: яблоки очистить от кожуры и сердцевин, блендером превратить в кашу. Добавить чеснок и листья петрушки, 1-2 ст. ложки масла, соль, блендером смешать в однородную массу.

Рыбу выложить на тарелку и полить изумрудным соусом. На гарнир подать капусту, пожаренную с луком и шампиньонами.

Время приготовления 45 минут

