

Треска запеченная (английская кухня)

1 головка репчатого лука, 50 г шампиньонов, 1 пучок петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 куска филе трески по 200 г, 1/2 чайной ложки соли, щепотка черного перца, щепотка сухого тимьяна, 1 лавровый лист, 1/2 л молока, 2 ст. ложки пищевого крахмала, 4 тонких ломтика нежирного свиного сала, 3 ст. ложки панировочных сухарей.

Лук очистить и тонко нарезать. Шампиньоны очистить и нарезать ломтиками. Петрушку промыть, дать стечь воде и тонко порезать. В сотейнике растопить масло и 5 минут потушить на нём лук с грибами. Переложить в огнеупорную форму для жаренья.

Филе рыбы сполоснуть холодной водой, осушить и положить на шампиньоны. Посыпать зеленью петрушки, добавить соль, перец, лавровый лист и тимьян.

Молоко довести до кипения. Крахмал развести 3 ст. ложками воды и при непрерывном помешивании влить в кипящее молоко. Продолжать мешать до образования густого соуса.

Полить соусом рыбу и под крышкой 10 минут потушить в духовке при 175°.

Свиное сало поджарить до хрустящего состояния. Повысим температуру в духовке до 220°. Посыпать рыбу панировочными сухарями и разложить на ней поджаренное свиное сало. Запекать 10 минут.