

Треска с яичным соусом по-норвежски

800 г филе трески, 1 чайная ложка соли, 1 небольшая луковица, 1 ст. ложка виноградного уксуса, 5 горошин черного перца.

Для соуса: *2 сваренных вкрутую яйца, 1 помидор, 125 г сливочного масла, по 1 ст. ложке нарубленной зелени петрушки, дважды на кончике ножа молотого черного перца, трижды на кончике ножа соли, 2 моркови, 1 лимон.*

В котелок для рыбы или в сотейник налить воды на высоту 10 см. Положить соль, очищенный лук, уксус и все специи. Довести воду до кипения. Убавить огонь, положить в воду филе рыбы и на медленном огне 5-7 минут поварить, удаляя образующуюся пену.

Вынуть рыбу из бульона, дать стечь и отложить в теплое место. Полчашки бульона отлить для соуса.

Яйца очистить и порубить, помидор, сняв кожицу и удалив зерна, порезать. В кастрюле растопить масло и развести его бульоном из-под рыбы. Добавить яйца, помидор, зелень петрушки, посолить, поперчить и довести до кипения.

Морковь очистить, нарезать кружочками, полить лимонным соком и положить на треску.