

Скандинавская запеканка с фасолью и лососем

Ингредиенты

- Лосось - 300 г филе
- Топинамбур - 350 г или обычный картофель
- Лимон - сок
- Фасоль - 250 г белой
- Шпинат - горсть
- Яйцо - 3 шт
- Оливковое масло - 4 ст.л.
- Сыр Эмменталь - 100 г
- Сметана - для подачи
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Духовку разогрейте до 170 градусов

2

Рыбу нарежьте кубиками в 2 см.

3

Топинамбур или картофель очистите от кожицы и натрите на мелкой терке, затем смешайте с соком лимона, фасолью, шпинатом и яйцами. Посолите, поперчите и хорошо перемешайте

4

Получившуюся массу переложите в форму, смазанную оливковым маслом, и распределите ровным слоем. Разложите сверху кусочки лосося, слегка вдавите их в овощную массу.

5

Запекайте в разогретой духовке 50 минут. Сыр эменталь нарежьте ломтиками толщиной 3-5 мм. За 15 минут до готовности выложите и запекайте сыр, чтобы он слегка расплавился.

6

Готовую запеканку подавайте со сметаной.

Приятного вам аппетита :)