



В холодном виде это блюдо из рыбы даже вкуснее. Другой вариант приготовления - всё то же самое, но без обжаривания рыбы. Лучше, конечно же, использовать майонез домашнего приготовления.

### **Ингредиенты:**

- рыба типа хек или минтай - 3 шт.
- майонез - 3 ст. л.
- лавровый лист
- лук репчатый - 1 шт.
- перец горошком
- мука
- соль
- перец

### **Приготовление:**

Рыбу нарезать кусочками, посолить, поперчить.



Обвалять рыбу в муке и обжарить на растительном масле.



На дно кастрюльки положить половину порезанного колечками лука, сложить рыбу, добавить лавровый лист, перец горошком. Сверху рыбы выложить остаток лука.



Майонез развести стаканом воды и полученным соусом залить рыбу. Тушить 5-10 минут до готовности.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}