

Запеченная треска по сырным соусом



Ингредиенты

- Спинка трески 180 г
- Картофель 80 г
- Масло оливковое 10 г
- Соль 3 г
- Паприка копчёная молотая 2 г
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 80 г
- Базилик свежий 2 г

Приготовление

Картофель помыть, почистить и нарезать на слайсере тонкими кружками толщиной 1,5 мм.

В порционную посуду для запекания на дно налить масло, выложить слайсы картофеля, посыпать солью и паприкой копчёной.

На картофель поместить спинку трески, залить сырным соусом Чеддер Hochland Professional и запекать в разогретой до 180° духовке в течение 15 минут. Подавать с зелёным базиликом.

Тип продукта



Плавленый сыр Чеддер
1 кг