

Запиканка з тріски й картоплі

Класична португальська рибна страва

Кількість порцій: 4 Час на підготовку: 35-45 хвилин Час готування: 30 хвилин

- 1 кг тріски, замочити, приготувати, вийняти кістки й розділити м'ясо на пластівці
- 4 ст. л. оливкової олії
- 2 великої цибулини, нарізаної кубиками
- 4 зубки часнику, покриті
- 1 ч. л. мускатного горіху
- білий перець (на смак)
- 6 великих картоплин
- 6 яєць, зварених на круто
- петрушка (на смак)

- 1 Попередньо розігрійте духовку до 200°C (для газової духовки це позначка б).
- 2 Зваріть яйця на круто у воді. Вийміть їх із води.
- 3 Залийте почищену картоплю водою так, аби вода повністю накривала її, відваріть і зніміть з вогню, щойно вона приготується. Злийте воду і наріжте картоплю тонкими скибками, після чого наріжте їх шматочками площею приблизно 2,5 см x 2,5 см. Усі шматочки мають бути однакової величини.
- 4 Налийте у сотейник оливкової олії та злегка попасеруйте у ній цибулю і часник, доки вони не набудуть золотавого (але не коричневого!) кольору.
- 5 Почистіть зварені яйця і грубо посічіть ножом 5 із них, але останнє яйце наріжте охайними кружальцями для прикрашання страви.
- 6 Змішайте розділену на пластівці приготовану тріску з картоплею, яйцями, цибулею та часником дуже обережно, аби не розтовкти їх. Додайте мускатний горіх, перець і петрушку.
- 7 Якщо суміш вийде занадто сухою, додайте трохи води, але рівно стільки, щоб її складники не приставали до каstrулі.
- 8 Викладіть суміш ложкою у посудину для запікання, згорі прикрасьте страву кружальцями яйця.
- 9 Накрийте посудину для запікання фольгою і запікайте страву протягом 20 хвилин, доки вона не прогріється наскрізь.



1-літрова каstrуля з кришкою діаметром 15 см



2-літрова каstrуля з кришкою діаметром 17 см



Маленький сотейник з кришкою діаметром 19 см

