Камбала с картошечкой под сырно-сметанным соусом



Что нужно:

- филе камбалы - 1 кг (можно чуть меньше);
- картофель - 1,5 кг;
- сыр российский - 180 г;
- сметана - 300 г;
- репчатый лук - 1 шт;
- сок половины лимона;
- соль, перец, приправа для картофеля - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Картофель нарезаем кружочками (чуть тоньше 1 см), смешиваем со сметаной, солим, перчим, всыпаем приправу для картофеля и снова хорошенько перемешиваем.
3. Половину картофеля выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную раст. маслом).
4. Нарезаем рыбку не крупно, добавляем к ней мелко нарезанный лучок, поливаем соком лимона, солим, перчим и аккуратненько перемешиваем. Слегка.
5. Выкладываем поверх картофеля.
6. Сверху раскладываем оставшийся картофель.
7. Далее посыпаем натёртым на средней тёрке сыром.
8. Запекаем 50 минут при 200 градусах.