

Сегодня предлагаю *приготовить жаркое из рыбы*. Данное блюдо я приготовила исключительно по той простой причине, что несколько дней назад мне с мужем удалось выбраться на природу, а именно, съездить на рыбалку. Честно признаюсь, я не ценитель рыбалки, я больше люблю природу, чистый воздух и аромат полевых цветов. Поэтому пока муж увлеченно занимался рыбалкой, я наслаждалась тишиной, солнцем и чистым воздухом. Таким образом пролетели несколько часов и мы возвращались домой с хоть и небольшим (по меркам мужа), но все же достаточным для приготовления нескольких рыбных блюд уловом. Первым блюдом стало жаркое из рыбы, я бы его охарактеризовала так – просто, быстро и вкусно, никаких изысков, как говорится, простота - сестра таланта. Если же вы хотите приготовить что-то более изысканное и оригинальное, то предлагаю вам [приготовить карпа в ореховом соусе](#).
Кстати, карп прекрасно подойдет и для данного рецепта.



Ингредиенты:

Для приготовления жаркого из рыбы вам потребуется: 500 гр. филе любой рыбы (будет вкуснее, если рыба будет с жирком), 300 гр. грибов шампиньонов (или любых других грибов), 500 гр. картофеля, 3 зубчика чеснока, 0,5 лимона, 50 гр. сливочного масла, растительное масло, соль, перец – по вкусу.



Пошаговое приготовление:

1. Дно жаровни смажьте сливочным маслом и уложите кусками филе рыбы, посолите, поперчите.



2. Картофель нарежьте дольками и обжарьте на растительном масле.



3. Картофель выложите поверх рыбы.



4. Кубиками порежьте грибы и обжарьте их растительном масле.



5. Выложите грибы на картошку



6. Запекайте в духовке при температуре 180-200 градусов в течение 30-40 минут. Подавайте с белым соусом.



Прощайте в наш уютный уголок! Мы ждем ваших комментариев! Спасибо вам за