

## Рыбная запеканка с картофелем и грибами

Эту рыбную запеканку с картофелем и грибами я увидела в одной книге рецептов для кухонной бытовой техники, в которой были несколько рецептов от известного кондитера Александра Селезнева. Это как раз один из его рецептов, оказывается, кондитеры готовят не только десерты и сладости. И скажу честно, что эта запеканка с тех пор в моих фаворитах среди других рыбных, которые я готовлю дома. И так как я еще не успела раньше рассказать вам этот рецепт, сегодня исправляю эту оплошность, чтобы вы тоже смогли ее приготовить своим домашним по этому подробному рецепту с пошаговыми фото.



### Ингредиенты

Филе белой рыбы	400 г
Вешенки	400 г
Картофель	300 г
Лук репчатый	2 шт.
Сметана	200 г
Яйца	1 шт.
Сливочное масло	20 г
Зелень петрушки	по вкусу
Ягоды можжевельника	1 ст.л
Соль	по вкусу
Молотый перец	по вкусу
Растительное масло	для жарки

[Таблица мер и весов](#)



## 5 Шаг 5



Картофель чистим, моем и нарезаем очень тонкими пластинами не толще 2 мм, ведь он должен успеть приготовиться во время запекания.

## 6 Шаг 6



Рыбное филе режем на кусочки.

## 7 Шаг 7



Пропускаем через мясорубку кусочки филе, потом остывшую массу из лука и грибов.

## 8 Шаг 8



Добавляем соль, молотый перец и ягоды можжевельника. Эти ягодки очень приятные на вкус и они очень подходят для этой запеканки.

## 9 Шаг 9



Смешаем для заливки разбитое яйцо, сметану и соль, если сметана очень густая, можно добавить совсем немного водички.

## 10 Шаг 10



Форму для запекания смажем сливочным маслом.

## 11 Шаг 11



Укладываем весь картофель на дно и немного по бокам формы, подсолим его, можно еще чуть-чуть поперчить.

## 12 Шаг 12



Выложим третью часть сметанной заливки и распределим ее равномерно ложкой по картофелю.

**13** Шаг 13



Теперь выкладываем весь рыбно-грибной фарш.

**14** Шаг 14



Посыпаем мелко порезанной петрушкой.

**15** Шаг 15



Сверху выливаем всю заливку и распределяем по поверхности равномерно. Посыпаем ягодами можжевельника. Запекаем запеканку с разогретой до 180 градусов духовке 30 минут.

**16** Шаг 16



Достаем готовую запеканку из духовки. Она получилась сочной и тонкий картофель за это время тоже успел приготовиться.

17 Шаг 17



Подаем ее горячей, в ней есть все сразу - рыба и гарнир. Советую вам приготовить такую рыбную запеканку с картофелем и грибами по этому рецепту, она вам точно понравится! Приятного аппетита!