

Горбуша, запечённая с брокколи под сливочно-сырным соусом



Что нужно:

- горбуша - 1 кг;
- брокколи - 300 г;
- сливки (от 20 %) - 200 г;
- сливочный сыр - 150 г;
- русская горчица - 1 ст. л.;
- чеснок - 1 зубчик;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. В кастрюльку вливаем сливки, закладываем сливочный сыр, горчицу и на слабом огне доводим (постоянно помешивая) до однородности. Кипятить не нужно!
3. Пока нарезаем рыбку на небольшие кусочки.
4. Чеснок нарезаем тонкими пластинками.
5. Выкладываем рыбу в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), солим, а сверху распределяем брокколи (я её нарезаю на более мелкие соцветия). Можете пока включить духовку, пусть разогревается до 200 градусов.
6. Сверху распределяем наш соус.
7. Выпекаем 25 минут.