Хек под сырной шапочкой

Что нужно:

- хек - 1 кг;
- сыр российский - 180 г;
- яйца - 4 шт;
- мука - 2 ст. л.;
- специи хмели-сумели и красный молотый перец - по вкусу;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты. Хек удобнее брать уже порционные кусочки, либо же филе и вы сможете нарезать по своему усмотрению, главное не сильно мелко.
2. Яйца взбиваем венчиком.
3. Добавляем в яйца натёртый на мелкой тёрке сыр, а также все наши специи.
4. Пока включите духовку на 200 градусов, пусть разогревается. Берём противень и смазываем его маслом.
5. Каждый рыбный кусочек с обеих сторон мы обминаем в муке и выкладываем на противень. Всё слегка солим.
6. Сверху раскладываем нашу сырно-яичную заготовку.
7. Отправляем в уже разогретую духовку на 20 минут.