Нежнейший минтай тушёный в сметане!



Что нужно:

- минтай - 800 г;
- сметана - 100 г;
- морковь - 1 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- ржаная мука - 2 ст. л;
- яйца - 2 шт;
- соль, перец, сухой укроп - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Минтай произвольно нарезаем, солим, перчим и оставляем на 15 минут.
3. Натёртую на средней тёрке морковь и мелко нарезанный лук обжариваем 4 минуты.
4. По чуть-чуть всыпаем к моркови с луком муку и сразу быстро перемешиваем, непрерывно, чтобы не образовывалось комков.
5. Затем туда вливаем пол стакана воды и снова тщательно перемешиваем.
6. Далее добавляем туда сметану и два сырых яйца, опять тщательно перемешиваем.
7. Солим, перчим и всыпаем укроп. Перемешиваем.
8. Теперь закладываем в сметану нашу кусочки минтая, накрываем крышкой и готовим 20-25 минут.