## Сметанно-рыбная запеканка "Чудесный минтай" с зеленью



## Что нужно:

- филе минтая 1 кг (можно и чуть больше);
- петрушка 1 пучок;
- сметана 100 г;
- яйца один десяток;
- мелкая вермишель 1 небольшой стакан;
- соль, перец по вкусу;
- чеснок 2 зубчика.

Время приготовления: 55 мин.

## Описание

## Приготовление

- 1. Подготавливаем наши ингредиенты.
- 2. Яйца взбиваем с солью. Хорошенько венчиком.
- 3. Добавляем истолчённый чеснок и перемешиваем.
- 4. Отвариваем в подсоленной воде вермишель, буквально 1 минуту. Воду сливаем. Пока пускай остывает.
- 5. Зелень мелко нарезаем и отправляем к яйцам, перемешиваем.
- 6. Туда же закладываем сметану и снова перемешиваем.
- 7. Пока включаем духовку и разогреваем до 200 градусов. В смазанную форму для запекания закладываем нарезанную средним кусочком рыбу и солим её.
- 8. Вермишель перекладываем к яйцам и перемешиваем.
- 9. Яичную заготовку перчим и перемешиваем.
- 10. Распределяем её по нашей рыбе.
- 11. Отправляем запекаться примерно 30-40 минут.