Заправка к рыбе "Грибной дождик"



Что нужно:

- шампиньоны - 400 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- чеснок - 4 зубчика;
- аджика - если очень острая, буквально пол чайной ложки;
- соль, любимая специя - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем грибы тонкими кусочками.
3. Обжариваем их буквально 1 минуту, солим, добавляем аджику и тщательно перемешиваем.
4. Затем вливаем пол стакана воды.
5. Далее истолчённый чеснок, снова всё перемешиваем и тушим 5 минут.
6. Затем добавляем мелко нарезанный зелёный лук.
7. Снова солим, всыпаем любимую специю, перемешиваем и выключаем огонь. С плиты пока не убираем.
8. Берём форму для запекания, укладываем вашу любимую рыбку (любую, на ваше усмотрение), солим.
9. Сверху раскладываем грибную заготовку и просто запекаем при 200 градусах 20 минут.