COBETYEM TPATOTOBATE



РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ



Ингредиенты:

- 1. Рыба Минтай
- 2. Мука
- 3. Яйца
- 4. Молоко
- 5. Масло сливочное
- 6. Соль



Приготовление:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями.

Рыбу разделывают на филе с кожей без реберных костей. Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу.