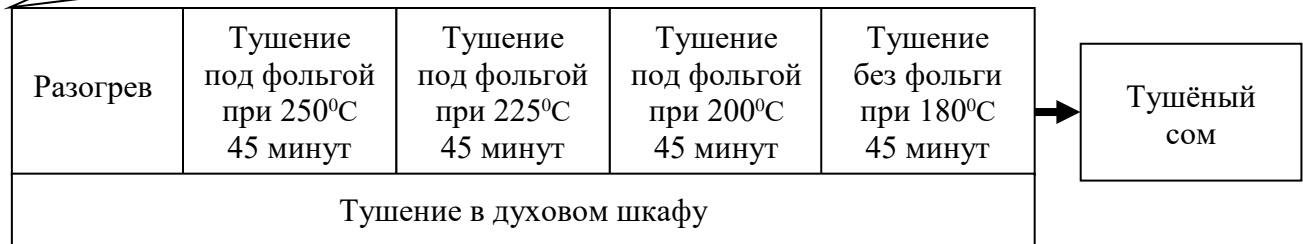


Сом, запечённый с овощами под майонезом "Алмазовский сом" (khurs.ru - 2021)

1. Масло растительное
2. Лук репчатый нарезать крупно
3. Морковь нарезать тонкими пластинками
4. Картофель нарезать крупно
5. Сома разделать на крупные части и посыпать специями со всех сторон
6. Специи: чеснок сушёный молотый, смесь перцев молотая, зелень сельдерея сушёная измельчённая, хмели-сунели, кардамон, розмарин сушёный нарезанный, соль
7. Майонез



1. Сом (филе) – 3 кг
2. Картофель – 3 кг
3. Лук репчатый – 600 г
4. Морковь – 200-250 г
5. Майонез – 400-450 г
6. Масло растительное – 75-90 г
7. Зелень сельдерея сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
8. Розмарин сушёный нарезанный – 0,5 ст. ложки
9. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,6 ст. ложки
10. Смесь перцев молотая – 0,5-0,6 ч. ложки
12. Хмели-сунели – 0,3-0,4 ч. ложки
13. Кардамон – 0,3-0,4 ч. ложки
14. Соль – 1,25-1,5 ст. ложки



Сом, запечённый с овощами под майонезом "Алмазовский сом"



1. Ловим сома



2. Разделяем сома на крупные части



3. Чистим картофель



4. Режем картофель крупно



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый крупно



7. Чистим морковь



8. Режем морковь тонкими пластинками



9. Составляем пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Берём майонез



12. Берём масло растительное

Сом, запечённый с овощами под майонезом "Алмазовский сом"



13. Противень покрываем фольгой, наливаем масло растительное



14. Кладём лук репчатый на противень



15. Мясо сома покрываем специями, кладём на противень



16. Морковь и часть майонеза кладём поверх мяса сома



17. Кладём картофель на противень, посыпаем солью и перцем чёрным



18. Вторую часть майонеза кладём поверх картофеля



19. Закрываем фольгу и ставим в духовку. Запекаем при 250-200°C



20. Вскрываем фольгу сверху и запекаем при 180°C



21. Извлекаем противень из духовки



22. Картофель укладываем с контейнер для хранения



23. Мясо сома укладываем в контейнер для хранения



24. Подаём на стол