



Рыбные квадратики с творогом

РЕЦЕПТ ДЛЯ ОБЕДА И УЖИНА!



Время приготовления: 20 минут

Необходимые ингредиенты:

Филе копченой горбуши — 250 г

Творог — 200 г

Корень хрена — 1 шт.

Зеленый лук — 1 пучок

Лимон — 1/2 шт.

Укроп — 5 веточек

Перец, соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Выжмите сок из лимона. Из кожуры приготовьте цедру. Корень хрена натрите на мелкой терке. Филе копченой горбуши нарежьте небольшими квадратами.
2. Зеленый лук и укроп мелко нарежьте. Творог пропустите через мясорубку или разомните вилкой. Добавьте в творог измельченный корень хрена и нарубленную зелень. Сбрызните творожную массу соком лимона.
3. Творожную смесь поместите в миксер и взбейте до однородной консистенции. Приправьте солью и перцем.
4. Поставьте творожную массу в холодильник на 10 минут. На блюдо уложите кусочки горбуши, сверху выложите столовой ложкой творожную массу. Украсьте закуску зеленью, посыпьте сверху лимонной цедрой.

СОВЕТ

Для приготовления этого блюда можно использовать и слабо-соленую красную рыбу.