Конгрио в горчице (мой)

Ингридиенты:

Рыба 1 шт, горчица, реп лук (2 круп луковицы), морковь 1 шт, шампиньоны 5 шт, картофель 2-3 шт, сыр (широкая нарезка – 8 лист), майонез 200 гр

Рыбу порезали на куски 4-5 см, обмазала горчицей, оставила на 30 мин.

На противень:

1 слой картофель кружкам (посолить)

2 слой полукольца лука репчатого

3 слой шампиньоны резанные (свежие)

4 слой куски рыбы раскрытые (развернутые)

5 слой обжаренные вместе лук репчатый и морковь

6 слой майонез

Поставила в холодную духовку, довела до 170 о С, запекала 40 мин,

7 слой положила тонкие пласты сыра (российского) и вернула в выключенную духовку, чтоб растаял