Гнездышки с рыбой

Гнездышки нам очень понравились. Благодаря тому, что батон пропитывается молоком, они получаются не сухие, а начинка получается очень нежная.

Из указанного количества ингредиентов получается около 20 гнездышек.

Ингредиенты

500 г филе рыбы (судак, сибас, горбуша, минтай, навага и т.д.)
400 г батона
200 г лука
500 мл молока
150 г сыра
майонез
зелень по вкусу
соль
перец
растительное масло

Приготовление

Лук мелко нарезать.
Рыбу мелко нарезать.
Зелень мелко нарезать.
Сыр натереть на мелкой терке.
Смешать рыбу, лук, зелень, посолить, поперчить.
Батон нарезать кусочками толщиной 2 см.
Кусочки батона пропитать молоком, немного отжать.
Форму смазать маслом, выложить кусочки.
В каждом кусочке сделать углубление, просто примять мякиш руками.
В углубления выложить рыбу с луком.
Смазать майонезом.
Поставить в духовку.
Запекать при температуре 180 градусов в течение 40–45 минут.
Затем посыпать сыром (я половину кусочков посыпала сыром, половину — нет), поставить в духовку еще на 5–7 минут.
Мне одинаково понравились гнездышки и с сыром, и без сыра.

Приятного аппетита!

