



1

Картофель нарежьте крупными кусками и отваривайте в подсоленной воде 17 минут. Слейте воду (немного оставьте) и пюрируйте картофель блендером или разомните (пюре не должно быть густым).



2

Разогрейте духовку до 200 °С. Лук и сельдерей нарежьте тонкими ломтиками, морковь - соломкой либо потрите на терке. Из трески извлеките кости, из кальмара-хорду (позвоночник). Нарежьте их кубиком.



3

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Морковь, лук и сельдерей выложите на сковороду и обжаривайте на сильном огне 2-3 минуты. Добавьте смесь специй, влейте кокосовое молоко и выложите шпинат. Посолите по вкусу, перемешайте и готовьте 3-4 минуты на среднем огне, помешивая.



4

Выложите в форму для запекания начинку из овощей, затем – морепродукты. Сверху равномерно уложите пюре (распределяйте его смоченной в воде ложкой). Запекайте пирог в духовке 25 минут до золотистой корочки при 200 °С.



5

Разложите рыбный пирог по тарелкам и подавайте горячим.

## Подсказка

По возможности используйте небольшую форму, чтобы пирог был высоким.