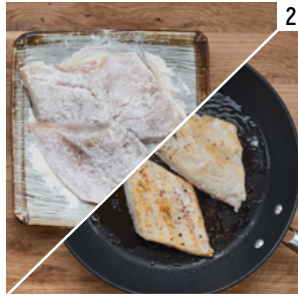


1 Картофель очистите и нарежьте крупными равными кусками. Варите до готовности 20 минут. Добавьте к нему брокколи и варите еще 2-3 минуты (не солите). Слейте воду. Разогрейте духовку до 180 °С.



2 Судак нарежьте равными частями, посолите и поперчите по вкусу. Отделите одну столовую ложку муки – 30 г, и равномерно обваляйте в ней рыбу. Хорошо разогрейте сковороду и влейте немного растительного масла. Жарьте судака (начинать лучше со стороны без кожи) с каждой стороны по 1,5-2 минуты до румяного цвета. Обжаренную рыбу переложите на противень.



3 Порубите чеснок, потрите 2 вида сыра, мелко порежьте вяленые томаты и размороженные грибы. Разогрейте сковороду с растительным маслом. Обжаривайте грибы 2-3 минуты. Затем добавьте чеснок, всыпьте оставшуюся муку. Помешайте и оставьте обжариваться еще на 30 секунд. Влейте сливки. Помешивая на среднем огне, доведите соус до загустения (2-3 минуты).



4 Переложите судака на противень. Полейте грибным соусом и посыпьте тертым российским сыром.



5 В глубокой миске разомните отварной картофель и брокколи. Смешайте с вялеными томатами и тертым грана падано, посолите и поперчите. Сформируйте среднего размера оладушки (примерно 6 шт.) и разместите их на противне рядом с судаком. Запекайте в разогретой до 180°С духовке 10-15 минут.



6 Подавайте картофельные оладушки с запеченным судаком.

❄ Предварительно разморозьте судака, шампиньоны, брокколи