



Разогрейте духовку до 180 °С.  
Рыбу нарежьте на равные кусочки, посолите, поперчите. Цукини нарежьте кружочками, базилик порубите.



В смазанную сливочным маслом форму уложите кусочки рыбы, цукини, горошек, базилик, посолите поперчите, залейте сливками. Форму накройте фольгой и запекайте при 180 °С 20 минут.  
За 5 минут до готовности, фольгу снимите и продолжите приготовление без нее.



Подавайте треску в сливках с цукини и горошком к столу.

**!** Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу