



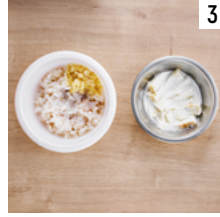
1  
Разогрейте духовку до 180°C.

Очистите картофель, нарежьте крупным кубиком. Порежьте лук, корнишоны мелким кубиком, порубите зелень.



2  
Положите картофель в сотейник, залейте водой, посолите и варите до готовности примерно 15-20 минут.

С тостового хлеба срежьте корки, залейте саму мякоть 1/3 частью молока.



3  
Рыбу очистите от кожи и костей, перекрутите на мясорубке (в блендере) или очень мелко порубите.

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Лук обжаривайте на среднем огне 1-2 минуты. Смешайте лук с рыбой в отдельной миске, добавьте яйцо.

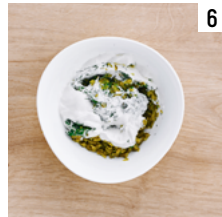
Разотрите хлеб, добавьте его к рыбе. Посолите и поперчите получившийся фарш по вкусу.



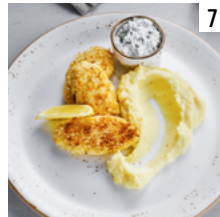
4  
Сформируйте из получившегося фарша небольшие котлетки, обваляйте их в сухарях и обжаривайте на сковороде по 1 минуте с каждой стороны. Переложите котлеты на противень и запекайте в духовке при 180°C 8-10 минут.



5  
С картофеля слейте воду, добавьте оставшееся молоко и варите 1-2 минуты, сделайте пюре.



6  
В отдельной миске смешайте майонез, корнишоны и зелень.



7  
Выложите пюре на тарелку, рядом котлетки и подавайте с соусом тар-тар и долькой лимона.