



1

Разогрейте духовку до 180 °С. Картофель очистите, произвольно порежьте. Варите в подсоленной воде до готовности (15-20 минут), слейте воду, остудите. Чеснок очистите и мелко порежьте.



2

Пока варится картофель, подготовьте рыбу: нарежьте на порционные куски. Филе поперчите (рыбу солить не нужно, т.к. используется соленая брынза), добавьте размятую брынзу, положите розмарин, поверх оберните ломтиками грудинки.



3

Фольгу смажьте маслом. Уложите рыбу, сбрызните оливковым или подсолнечным маслом, заверните края фольги и поставьте рыбу в духовку, разогретую до 180°С, на 15-20 минут.



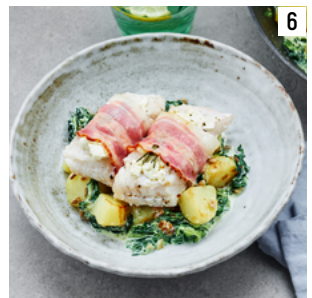
4

На хорошо разогретой с растительным маслом сковороде обжарьте чеснок, семечки и отварной картофель. Переложите к судаку в духовку, чтобы картофель не остыл.



5

На сковороду, где жарился картофель, положите сливочное масло, размороженный шпинат, влейте сливки. Доведите до кипения, посолите, поперчите по вкусу.



6

Рыбу достаньте из фольги. Подавайте с картофелем и шпинатом.