Рецепт приготовления рыбной запеканки

Ингредиенты:

- **300 г трески горячего копчения (без головы),**
- **80 г хлеба,**
- **60 г молока,**
- **4 яйца,**

- **100 г лука,**
- **40 г маргарина столового,**
- **20 г сухарей,**
- **25 г сыра,**
- **по 400 г соуса сметанного и картофеля вареного,**
- **200 г горошка зеленого.**

Рыбное филе измельчить на мясорубке вместе с размочен-ным в молоке хлебом и пассерованным луком, добавить яйца, соль, перец, положить нетолстым слоем на сковороду или противень, посыпать сыром или сухарями и запечь. При подаче нарезать на порционные куски и полить сметанным соусом с добавлением мускатного ореха. Гарнировать картофелем и зеленым горошком.