

**Автор работы - Артеева Мирослава
Алексеевна ученица МБОУ «Сизябская
СОШ», Ижемского района, Республики Коми.**



**Педагог
(бабушка) –
Чупрова Галина
Вячеславовна
и Алексей
Васильевич
(дедушка)**





На каникулах мы решили с бабушкой и дедушкой научиться готовить свои национальные блюда. И вот, дедушка предложил изготовить наше любимое блюдо «Рыба под картошкой».

Коми широко используют блюда из мяса, рыбы, картофеля, муки. Чаще всего продукт готовят в натуральном - тушеном или запеченном виде. Рыбные блюда сочетаются с картофелем и различными овощами.

В нашем варианте мы готовим рыбу пелядь. А блюдо называется « Рыба под картошкой», нам она очень нравится и мы постоянно готовим его к большим праздникам. Следующим шагом у нас предстоит изготовление оладушек.



Продукты необходимые для блюда :

**Рыба – сиг – 0,5кг, сырой картофель – 0,2 кг, репчатый
лук, рафинированное масло – 1,5 ложки, соль, перец,
зелень,**



**лавровый лист, морковь, укроп и петрушка,
лимон -0,5 шт.**



Подготовка к приготовлению блюда

Рыбу выложить на противень, заранее намазанным маслом, сделать надрезы по всей длине, с верху в надрез положить лимон, по бокам нарезать, выложить, тонким слоем картофель, нарезать кольцами лук, посолить и поперчить по вкусу, для вкуса по бокам разложить помидоры, морковь сверху украсить зеленью и добавить лавровый лист, вставить русскую или микроволновую печку на 30 минут.

Блюдо будет готово при появления румяной корочки!
Приятного аппетита! Порадуйтесь вместе с нами!

