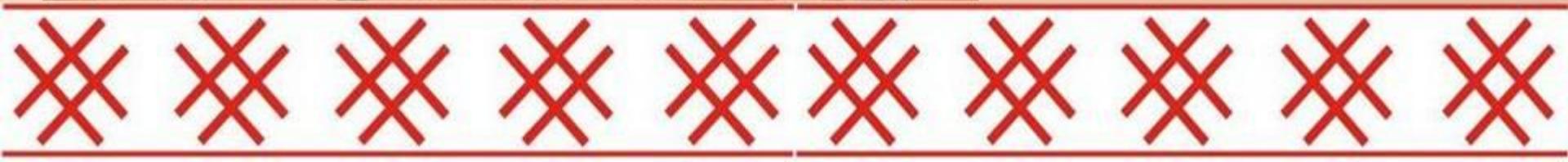


**Автор работы - Артеева Мирослава  
Алексеевна ученица МБОУ «Сизябская  
СОШ», Ижемского района, Республики Коми.**



**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 изготавливать 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.

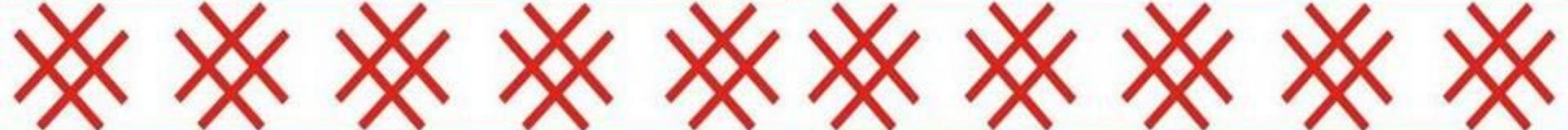


*Продукты необходимые для блюда :*

**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!

