

# Финская запеканка из сельди с картофелем в молоке

## Ингредиенты

сельдь (свежая) - 250г  
картофель - 10 шт.  
лук репчатый - 1 шт.  
яйцо - 2 шт.  
молоко - 250 мл  
мука - 1 ст.л.  
растительное масло - 1/2 ст.л.  
сливочное масло - 1/2 ст.л. укроп (зелень) - по вкусу

Картофель нарежьте кружками.  
Сельдь освободите от костей и нарежьте кусочками. Лук нарубите.  
Смажьте дно и стенки огнеупорной кастрюли сливочным маслом, уложите картофель, сельдь, лук, посыпьте мукой и полейте маслом.  
Накройте кастрюлю крышкой. Запекайте в духовке при низкой температуре.  
Готовую рыбу залейте смесью из молока, укропа, взбитых яиц и продолжайте запекать до образования румяной корочки.

[ИСТОЧНИК](#)

