سمك بالبطاطا المهروسة

المقادير:

- 4 اسماك
- 5 ملاعق بطاطا مهروسة
- 1 كوب كريمة خفق
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 6 ملاعق كبيرة جبنة
- 4 بصلات مفرومة
- 1 علبة فطر
- 1 ملعقة كبيرة مايونيز
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة فلفل اسود

طريقة التحضير:

- يحمر البصل بالزبدة ثم نضيف البصل والملح والفلفل الاسود ويخلط مع البطاطا والمايونيز والجبنة.
- نضيف كريمة الخفق، ونرص شرائح السمك في الصينية.
- نصب الخليط على اطراف السمك ونغطيه بالمايونيز.
- يخبز في فرن محمى حتى ينضج السمك.

الف صحة!