

Секретный рецепт рыбного печенья

- Филе форели, 2 шт
- Вода H₂O или AquaLife[®], 100 мл
- ~~Цветная капуста, 100 г~~
- Мука, 1 стакан
- Соль, по вкусу
- Сливки, 200 мл

Инструкция по приготовлению:

1. Форель помыть, обсушить и варить **10 минут**
2. Измельчить рыбу в блендере, смешать со сливками и мукой
3. Сформировать лепёшки и выпекать в духовке 20 минут при **180 градусах**