

## **Fiskur undir þekju**

Fyrir 2-3

2 – 3 fiskstykki ýsa eða þorskur

¼ - ½ tsk salt

1 tsk olía

4-5 cm bútur af blaðlauk

1 hvítlauksrif

4 ferskir sveppir

½ dl smátt söxuð steinselja

1 brauðsneið

½ dl mjólk

1 msk. olía

¼ tsk salt.

### **Aðferð:**

1. Stillið ofinn á 225°C (yfir og undirhiti)
2. Smyrjið eldfast mót með olíu.
3. Raðið fisknum í mótið og saltið.
4. Hreinsið sveppina og blaðlaukinn og skerið í sneiðar.
5. Brytjið hvítlaukinn og steinseljuna smátt niður.
6. Látið 1 msk af olíu á pönnu og hitið (3)
7. Mýkið laukinn og sveppina.
8. Hrærið saman brauði, mjólk, steinselju og salti.
9. Smyrjið hrærunni yfir fiskbitana.
10. Bakið í miðjum ofni í 15- 20 mínútur.