



Ингредиенты

- Свежая или замороженная треска (или другая рыба с белым мясом) - **90 г**
- Кукурузная мука - **5 г (1 ч.л)**
- Мягкий чедр (мелко натереть) - **20 г (3 ч.л.)**
- [Инфатрини](#) - **100 мл**

Приготовление

Поместить порцию рыбы (разморозить при необходимости) в неглубокое блюдо и добавить 20мл воды. Закрыть крышкой и разогревать в микроволновке на полной мощности в течение 2 минут. Отставить в сторону.

В сосуде объемом 600 мл смешать кукурузную муку с 20мл [ИНФАТРИНИ](#) до однородного состояния, затем добавить остатки [ИНФАТРИНИ](#).

Разогревать в микроволновке на полной мощности 1 минуту, затем размешать. Продолжить разогрев в микроволновке на малой мощности еще 1 минуту.

Подмешать тертый сыр и добавить сок от рыбы, при необходимости добавить более жидкий соус.

Полить соусом рыбу и разогревать в микроволновке на малой мощности в течение 30 секунд.

Подавать с картофельным пюре, макаронами или вареным рисом и овощами.