

---

# Pieczeń z ryb morskich

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1144 razy.

75 dag ryby morskiej (mogą być różne gatunki)

3 kromki bułki paryskiej

2 cebule

2 jajka

2 łyżki masła lub margaryny

2 łyżki oleju

sól

pieprz

natka pietruszki

2 łyżki skondensowanego mleka

Ryby umyć , oczyścić , ściągnąć skórę i sfiletować . Cebulę drobno pokrajać i dusić z dodatkiem masła lub margaryny. Bułkę namoczyć w wodzie z dodatkiem skondensowanego mleka, odcisnąć , dodać do cebuli, chwilę poddusić i ostudzić . Zmleć w maszynce razem z filedami rybnymi, wymieszać z posiekaną nacią pietruszki, dodać jajka, pieprz i sól do smaku. Z dokładnie wyrobionej masy uformować wałek, ułożyć w blasze lub brytfance wysmarowanej olejem. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 35-40 min. Podawać na gorąco z gotowanymi ziemniakami i surówkami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD