

---

# Zapiekanka leningradzka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1152 razy.

50 dag filetów rybnych  
2 łyżki masła lub margaryny  
20 dag ostrego żółtego sera  
3/4 szklanki majonezu  
4 cebule  
duży seler  
pieprz  
łyżka posiekanej natki pietruszki  
sól

Seler ugotować . Cebulę pokrajać w talarki i krótko przesmażyć . Filety posolić , natrzeć pieprzem i obsmażyć z obu stron na rozgrzanym tłuszczu. W żaroodpornym naczyniu układać warstwami: rybę, majonez i część utartego sera. Na tym położyć talarki obranego selera oraz krążki cebuli i posypać resztą żółtego sera. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w średniej temperaturze (150-200C) ok. 45 min. Podawać z gotowanym makaronem lub pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

---

,1713974782

Nadesłał(a): 2024-06-18 01:50:30