
Zapiekanka leningradzka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1174 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