
Ryba zapiekana w serze

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1222 razy.

50 dag ugotowanej ryby

3 jajka

4--6 pieczarek

30 dag sera (cheddar)

tarta bułka

olej do smażenia

Rybę posiekać razem z ugotowanym na twardo 1 jajkiem. Pieczarki oczyścić, posiekać i krótko przesmażyć w oleju. Rybę z jajkiem i pieczarkami wymieszać, dodając surowe jajko. Ser pokrajać na plastry i formować "kanapki": plaster sera, nadzienie, plaster sera. Obie strony kanapek posmarować rozbełtanym jajkiem i ze wszystkich stron obsypać tartą bułką. Smażyć na rozgrzanym oleju, wyjmować szerokim nożem lub drewnianą łopatką. Układać na sitku lub bibule, żeby tłuszcz trochę ociekł. Jeżeli chcemy uniknąć smażenia na tłuszczu, w ten sam sposób przygotowaną potrawę można zapiec w piekarniku na blasze. Podawać z białym pieczywem i zieloną sałatą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD