
Łosoś konserwowy zapiekany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1089 razy.

Puszka łososia z wody (ok. 22 dag)

5 dag sera szwajcarskiego

2,5 łyżki masła

2 łyżeczki tartej bułki

szklanka śmietany

łyżeczka mąki

sól

cytryna

listki sałaty

Łososia wyjętego z puszki osączyć , podzielić na cząstki, usunąć grube ości i kawałki kręgosłupa; ułożyć w muszelkach, posypując utartym serem. Następnie zalać śmietaną rozmieszaną z łyżeczką mąki i szczyptą soli oraz posypać tartą bułką. Na wierzchu położyć kilka kawałeczków świeżego masła i zapiec w gorącym piekarniku. Przed podaniem przybrać muszelki listkami zielonej sałaty, na których położyć po plasterku cytryny. Podawać na okrągłym półmisku wyłożonym serwetą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713959940

Nadesłał(a): 2024-06-17 22:21:21