
Ryba zapiekana pod beszamelem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1171 razy.

60 dag sandacza (karpia, szczupaka, dorsza)

sok z cytryny

1,5 łyżki tłuszczu

sól

1,5 szklanki sosu beszamelowego

3 dag sera szwajcarskiego (tylżyckiego)

Rybę oczyścić , wypatroszyć , odciąć głowę, odfiletować , zdjąć skórę (dorsza skropić sokiem z -cytryny). Pokrajać na małe kawałki, włożyć do rondla, dodać tłuszcz, posolić i podpiec w piekarniku. Przygotować sos beszamelowy, stosując zamiast szklanki mleka - pół szklanki śmietany i pół szklanki mleka. Rybę ułożyć w muszelkach, polać sosem, posypać utartym serem, skropić masłem, posypać tartą bułką. Piec w piekarniku 10-15 min. Podawać na półmisku wyłożonym serwetą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713448104

Nadesłał(a): 2024-06-17 23:24:07