
Zapiekanka z resztek ryby

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1141 razy.

20 dag resztek ryby smażonej (pieczonej, gotowanej)

10 dag pieczarek

1,5 łyżki tłuszczu

mała cebula

łyżeczka posiekanej naci pietruszki

1,5 szklanki sosu beszamelowego

1,5 łyżki tartej bułki

Przyrządzić sos beszamelowy. Pieczarki oczyścić , opłukać , obciąć trzony, pokrajać w plasterki, większe przeciąć na połówki lub ć wiartki. Cebulę obrać , opłukać , pokrajać w kostkę i wraz z pieczarkami udusić na tłuszczu, podlewając niewielką ilością wody. Rybę obrać z ości, usunąć skórę i podzielić na cząstki. Uduszone pieczarki i cząstki ryby wymieszać ostrożnie z sosem (szklanka), napełnić muszelki, wyrównać , pokryć resztą sosu i posypać tartą bułką. Zapiec w gorącym piekarniku. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD