Dorsz zapiekany z boczkiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2914 razy.

4 filety z dorsza (każdy o wadze 200 g.),

cebula,

50 g. pieczarek,

pęczek natki,

2 łyżki masła,

2 szczypty pieprzu,

1/2 łyżeczki soli,

2 szczypty suszonego tymianku,

2 łyżki mąki ziemniaczanej,

listek laurowy,

1/2 litra mleka,

4 cienkie plastry boczku,

3 łyżki bułki tartej.

Cebulę obrać i drobno pokroić . Pieczarki oczyścić i pokroić w plasterki. Umytą natkę drobno posiekać .

Cebulę i grzyby podsmażyć na maśle przez 5 minut.

Przełożyć do żaroodpornej formy.

Filety umyć w zimnej wodzie, osuszyć na ściereczce i

ułożyć na pieczarkach. Posypać natką. Przyprawić solą,

pieprzem i tymiankiem, dodać listek laurowy.

Mleko zagotować . Mąkę ziemniaczaną wymieszać z 3 łyżkami wody i wlać do gotującego się mleka. Mieszać , aż powstanie gęsty sos. Sosem polać ryby, przykryć i zapiekać przez 10 minut w rozgrzanym do 175 st. C

piekarniku.

Boczek podsmażyć . Ryby opruszyć tartą bułką, obłożyć

plastrami boczku i wszystko zapiekać w piekarniku jeszcze

przez 10 minut.