
Dorsz zapiekany

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3548 razy.

50 dag filetów z dorsza,

1 kg ziemniaków,

pół szklanki mleka,

100 g masła,

łyżka oliwy,

sól, pieprz,

tarty ser

Z ziemniaków przygotować puree. Rybę gotować na wolnym ogniu 20 min, potem rozgnieść widelcem i wymieszać z ziemniakami, dodając mleko, masło, sól i pieprz. Naczynie żaroodporne wysmarować oliwą, włożyć przygotowaną masę i posypać tartą bułką i tartym serem, na wierzchu ułożyć kawałeczki masła. Wstawić do piekarnika na ok 30 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

bardzo proste ale moze byc niezwykle smaczne

Nadesłał(a):GOSOO 2005-11-07 23:11:26