Dorsz zapiekany z fasolą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2539 razy.

750 g filetów z dorsza,

500 g białej fasoli,

2 cebule,

2 marchwie,

2 ząbki czosnku,

100 g masła,

150 g śmietanki

2 łyżki ketchupu,

2 pomidory,

50 g tartego sera,

sól, pieprz

Dorsza włożyć do zimnej wody i zagotować , zostawić na 10 min, następnie wyjąć i podzielić na drobne kawałki. Fasolę gotować w 4 l zimnej wody, bardzo wolno doprowadzić do zagotowania. Następnie odlać wodę i zalać fasolę przygotowaną wrzącą wodą, dodać marchew, cebulę i włoszczyznę. Gotować bardzo wolno. Gdy fasola będzie miękka, wyjąć 1 szklankę i przetrzeć przez sito na puree. Jedną cebulę i czosnek przesmażyć na maśle nie rumieniąc. Rozprowadzić w szklance wywaru z fasoli, dodać śmietankę, ketchup oraz puree z fasoli w takiej ilości aby otrzymać niezbyt gesty sos. Wymieszać fasolę z ugotowanym dorszem przyprawić solą i pieprzem. Włożyć do żaroodpornego naczynia, polać przygotowanym sosem, na wierzchu ułożyć pomidory pokrojone w plasterki, posypać tartym serem i wstawić do piekarnika (180 st. C) na około 30 min.

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