
Ryba au gratin

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2103 razy.

30 dag ryby,

1 puszka krewetek,

1 jajo,

10 dag tartego żółtego sera,

2 banany,

sok z cytryny,

1 łyżka masła lub margaryny

Sos biały:

1 łyżka masła,

1 łyżka mąki,

1 i 1/2 szklanki mleka,

sól, pieprz

Rybę wymyć , ugotować , usunąć skórę i ości. Dodać krewetki, pozostawiając trochę do przybrania. Roztopić tłuszcz, wsypać mąkę, zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić mlekiem i mieszając zagotować , przestudzić , dodać roztarte żółtko i połowę ilości sera. Ubić sztywną pianę i dodać do sosu. Rybę włożyć do naczynia żaroodpornego i polać sosem. Posypać resztą utartego sera i położyć na wierzchu masło. Piec przez 15 min. w temp. 180 st. C. Banany pokroić w plasterki, umoczyć w soku cytrynowym i roztopionym maśle, ułożyć na około ryby i ponownie wstawić do piekarnika na 5 min.

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