
Ryba zapiekana z makaronem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2703 razy.

40 dag dowolnej ryby,

20 dag makaronu,

1 łyżka tłuszczu do naczynia,

1 łyżka tartej bułki,

5 łyżek tartego żółtego sera,

1 łyżka masła,

1 szklanka śmietany,

maggi,

sól

Rybę rozdrobnić , usunąć ości. Makaron ugotować na półmiękko w osolonej wrzącej wodzie bez przykrycia, odcedzić przelać gorącą wodą, osączyć . Głębokie naczynie wysmarować tłuszczem, posypać tartą bułką, układać w nim warstwami makaron, ser i rybę, tak aby na wierzchu znalazła się warstwa makaronu. Połączyć roztopionym masłem i śmietaną rozmieszaną z maggi. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piec bez przykrycia ok. 30 min.

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