
Rybna konserwa z pieczarkami i makaronem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2280 razy.

25 dag makaronu (spaghetti),
2 cebule (15 dag),
1 łyżka oleju,
15 dag pieczarek,
1 ząbek czosnku,
1 szklanka śmietany,
1 łyżka mąki,
25 dag ryby z konserwy (w oleju),
1 łyżka tłuszczu do naczynia,
4 łyżki tartego żółtego sera,
pieprz, sól

Makaron ugotować na półmiekko w osolonej wrzącej wodzie, bez przykrycia, nie łamiąc nitki, odcedzić, przelać gorącą wodą. Cebulę pokroić w kostkę, poddusić na oleju (2 min), dodać oczyszczone, wypłukane i grubo pokrojone pieczarki, posiekany czosnek i połowę śmietanki, dusić jeszcze 5 min. odparowując część wody. Odstawić, oprószyć mąką, rozmieszać i zagotować. Wymieszać z rybą wyjętą z oleju. Prostokątne naczynie wysmarować tłuszczem i ułożyć w nim rzędami wzdłuż makaron, mieszaninę rybną i znów makaron. Połączyć makaron olejem z konserwy wymieszanym z pozostałą śmietaną. Posypać serem i pieprzem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 15 min.

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