Zapiekanka z makaronem i rybą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3093 razy.

30 dag filetów rybnych,

kwasek cytrynowy albo ocet,

sól,

25 dag makaronu,

1/4 l sosu pomidorowego albo ketchupu,

2 łyżki tartego sera,

1 i 1/2 łyżki masła

Filety rybne skropić kwaskiem, posolić i odstawić . Ugotować makaron w osolonej wodzie, odcedzić . Połowę makaronu ułożyć w natłuszczonym naczyniu. Na makaronie ułożyć filety rybne i przykryć je warstwą pozostałego makaronu. Polać potrawę sosem pomidorowym lub ketchupem i posypać tartym serem. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok. 40 min.

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