Ryba zapiekana z pieczarkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3201 razy.

1 kg ryby (sandacz, halibut, dorsz, karmazyn, karp, szczupak) lub 60 dag filetów,

10 dag pieczarek lub 20 dag grzybów borowików,

2 dag tłuszczu,

10 dag cebuli,

4 dag tłuszczu do pieczenia,

1/8 l śmietany,

5 dag sera gouda lub tylżyckiego,

sól,

pieprz.

Rybę sprawić , opłukać , odciąć głowę, odfiletować , osolić
ułożyć na ogniotrwałym półmisku, oblać tłuszczem,
wstawić na 10-15 min do nagrzanego piekarnika, podpiec.
Pieczarki oczyścić , opłukać , przyciąć trzony, cienko
poszatkować . Dodać cebulę pokrajaną w krążki, tłuszcz,
sól, pieprz, 1-2 łyżki wody; dusić 10 min. Rybę wyjąć ,
pokryć pieczarkami, oblać lekko osoloną śmietaną,
posypać tartym serem.Wstawić do nagrzanego piekarnika
na 15 min. Gdy ser się lekko zrumieni, a ryba będzie
miękka, wyjąć .