
Ryba zapiekana z pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3070 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 tyłzyckiego,

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

miękką, wyjąć .