
Zapiekanka rybna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2865 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 dorsz,

1,5 kg ziemniakow,

4 zabki czosnku,

375 ml soku pomidorowego,

375 ml oleju,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

oregano, sol, pieprz.

1. Dorsza pociac na kawalki. Zostawic na noc w wodzie.
2. Wymyc w cieplej wodzie. Usunac skore i osci.
3. Ziemniaki umyc, pociac na plastry, polowe z nich ulozyc na dnie naczynia do zapiekania, posypac 1/3 zielonej pietruszki, sola i pieprzem.
4. Dorsza ulozyc na ziemniakach, dodac polowe siekanego czosnku, oregano, 1/3 zielonej pietruszki, posypac pieprzem. Nakryc reszta ziemniakow, posypac reszta siekanego czosnku, zielonej pietruszki, sola i pieprzem.
5. Sok pomidorowy wymieszac dokladnie z olejem i polac nim wierzchnia warstwe ziemniakow.
6. Wstawic do rozgrzanego piekarnika i zapiekac 45 min. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 40.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)