
Zapiekanka z Lososia (Prosta,szybka)

Dodano: 2005-03-18 19:48:33

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3504 razy.

1 opak. makaronu (dowolny)maga byc muszelki
1 opak. wedzonego lososia (norweski)
1 duza puszka smietany
35 dkg mozzarelli do zapiekanek
1 lyzka oliwy z oliwek
pieprz biały

Ugotowac makaron w osolonej wodzie. Na patelni wrzucic platy lososia , smazyc na lyzce oliwy z oliwek do tad az sie rozpadnie na drobne kawaleczki i sie troszke zarumieni.

Nastepnie dodac puszkę smietany i wymieszac dokladnie, dodac pieprzu (ewentualnie posolic,ale losos wedzony jest dosc slony, takze kazdy sobie do smaku) i wrzucic garśc startego sera. Tak przyrządzony sos mieszamy z makaronem.

Wrzucamy wszystko do zaroodpornego naczynia,posypujemy reszta sera i zapiekamy w rozgrzanym piekarniku ok 25 min.

Pychotka. Smacznego

Nadesłał: Ewcia <ewcia@earthlink.net>