
Ryba po grecku inaczej !!

Dodano: 2006-03-03 18:45:25

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3411 razy.

1 kg fileta, paluszków panierowanych lub kostki dorszowe panierowane (do wyboru)
3 marchewki
2 pietruszki
1 sredni seler
05 l soku pomidorowego pikantnego
05 l smietany kremówki lub 36% do wyboru.

Filety lub kostkę lub paluszki smażyemy na oleju.

Jarzynę obieramy i gotujemy około 10 minut (mają być aldente)

Po ugotowaniu i przestygnięciu trzemy jarzynę na grubej tarce.

Sok pomidorowy (koniecznie pikantny) i śmietanę miksujemy razem. Do naczynia żaroodpornego wkładamy na przemian jarzynę rybę jarzynę , wszystko zalewamy zmiksowanym sokiem i wkładamy do nagrzanego do 170 C piekarnika i zapiekamy około 20 do 30 minut. Podajemy z razowym pieczywem. Życzę smacznego !!!

Nadesłał: Stanisław Sosnowiec <obi26@neostrada.pl>