

---

# Zapiekanka z ryby

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3858 razy.

40-50 dag filetów z dorsza,

15 dag boczku wędzonego,

50 dag ziemniaków,

10 dag cebuli,

20 dag groszku zielonego,

1 łyżka siekanej zieleniny,

1-2 jaja,

1/4 l mleka,

5 dag sera tartego tyłz yckiego lub innego żółtego,

sól.

Ziemniaki umyć , obrać , opłukać , pokrajać na cienkie

talarki. Cebulę obrać , posiekać . Boczek pokrajać na

niewielkie, cienkie plasterki. Filety podzielić na małe

płaskie kawałki. W rondlu do zapiekania ułożyć warstwami boczek, rybę i ziemniaki posypując każdą warstwę cebulą, świeżym lub mrożonym zielonym groszkiem oraz szczyptą soli. Ostatnią, wierzchnią warstwę, którą powinny stanowić plasterki boczku, zalać mlekiem rozmieszonym z jajami i tartym serem. Zapiec w gorącym piekarniku (ok. 30 min) i przed podaniem posypać siekaną zieleniną.

---

and 1=1

Nadeszał(a): 2021-08-08 20:31:45

and 1=2

Nadeszał(a): 2021-08-08 20:31:45