
Sandacz z beszamelem z pieca

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1158 razy.

Oczyszczonego i posolonego sandacza rozplatać na dwoje, wyjąć wszystkie ości, złożyć na powrót razem na wysmarowany masłem blaszany półmisek i przykrywszy tłustym papierem piec sandacza przez 15 minut w gorącym piecu, potem obłożyć go ugotowanymi kartoflami lub makaronem, oblać sosem beszamelowym z kwaśnej śmietany i piec dalej na ruszcie w bardzo gorącym piecu przez 15-20 minut, aż się z wierzchu beszamel ładnie zrumieni.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"