

ryba morska zapiekana

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet

pieczarki

kostka rosołowa

margaryna

ser żółty

masło

śmietana

przyprawy

żółtko

ser żółty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kostki bulionowe rozpuścić we wrzątku. Do wrzątku wrzucać filety i gotować 15 minut uważając by ich nie rozgotować. Ugotowaną rybę odcedzić. Pieczarki oczyścić, umyć i podsmażyć na margarynie. Ser zetrzeć na tarce.

Sos do ryby

Masło rozpuścić w rondlu, dodać mąkę i dokładnie wymieszać by nie było grudek. Dodać śmietanę i zagotować. Po zagotowaniu dodać przyprawy, żółtka, utarty ser i dokładnie wymieszać.

Do sosu wrzucić rybę, pieczarki i wstawić do piekarnika w naczyniu żaroodpornym. Piec aż wierzch zapiekanki zrumieni się.

Podawać z pieczywem. Dodatek sałata zielona.