

## Fartalle z rybą



**IZABELA29**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                          |                 |
|------------------------------------------|-----------------|
| <b>paczka makaronu fartalle kokardki</b> | 1               |
| <b>filety rybne</b>                      | 30 dag          |
| <b>szklanka sosu pomidorowego</b>        | 1               |
| <b>masło</b>                             | 1/5 łyżki       |
| <b>Kwas cytrynowy Prymat</b>             |                 |
| <b>sól</b>                               |                 |
| <b>ser</b>                               | 2 łyżki (tarty) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- \* filety rybne skrapiamy kwaskiem cytrynowym i odstawiamy na chwilę .
  - \* makaron gotujemy w osolonej wodzie odcedzamy .
  - \* połowę makaronu układamy w natłuszczonym naczyniu do zapiekania.
  - \* na makaron układamy filety i przykrywamy pozostałym makaronem
  - \* polewamy potrawę sosem pomidorowym i posypujemy startym serem
  - \* wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 40 minut.
- # Smacznego#