

makaron zapiekany z rybą



PAWEŁ007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron grube wstążki	1 1/2
sok z cytryny	
masło	1 łyżka
parmezan starty	4 łyżki
śmietana 12%	1 szklanka
przyprawa do zup,sos sojowy	
sól, pieprz	
ryba	40 (morska, filet)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

makaron ugotować al dente, odcedzić, odstawić. rybę sprawić podzielić na kawałki, pokroić sokiem z cytryny, posolić i udusić na łyżce masła. półmisek żaroodporny wysmarować masłem, ułożyć połowę makaronu, a na nim kłaść rybę i znów makaron. do śmietany dodać przyprawę do zup lub sos sojowy, sól i pieprz. połączyć makaron śmietaną, posypać parmezanem. zapiekać, aż ser się zrumieni.