

Ryba zapiekana w sosie serowym



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z pangi	4 sztuki
bulion	300 mililitrów
śmietana	100 mililitrów
żółty ser	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybe przyprawiamy, bulion doprowadzamy do wrzenia , dodajemy smietane, i starty ser gotujemy pięć minut ciągle mieszając. Rybę układamy w naczyniu żaroodpornym polewamy sosem zapiekamy 15 minut.