

Zapiekanka rybna



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki	2
filet z dowolnej ryby	200 g
kukurydza w puszcze	1/2 puszki
masło	2 łyżki
mąka	1 łyżka
mleko 3,2%	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę ugotować na parze. W żaroodpornym naczyniu ułożyć ziemniaki, rybę i kukurydzę. Masło rozpuścić w rondelku z dodatkiem mąki. Następnie zmniejszyć ogień i stopniowo dodać mleko. Powstały sos doprawić do smaku i zalać nim rybę i ziemniaki. Piec w piekarniku 20 minut. pod koniec można dodać jeszcze 2 łyżki startego sera żółtego.