



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Ryba zapiekana z makaronem

Podawać z surówką z sezonowych warzyw.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- ryba, 50 dag
- włoszczyzna, 20 dag
- cebula, 1 szt.
- makaron , 25 dag
- masło, 6 dag
- ser żółty, 2 dag
- śmietana, 20 dag
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- tłuszcz, 3 dag
- groszek zielony, 200 g

Sposób przygotowania:

Makaron ugotować w dużej ilości osolonej wody, odcedzić, przelać gorącą wodą i wymieszać z tłuszczem, aby się nie skleił. Warzywa umyć, obrać, opłukać, pokrajać w talarki i udusić na półmiękkko z dodatkiem tłuszczu i wody. Rybę sprawić, opłukać, zdjąć filety, obrać z ości, pokrajać w paski szerokości ok. 2 cm. Cebulę obrać, pokrajać w krążki i usmażyć na jasnozłoty kolor; włożyć pokrajaną rybę, dodać sól i pieprz. Podlać wodą (pół szklanki) i dusić ok. 15 min. Na ogniotrwałym półmisku wysmarowanym tłuszczem ułożyć dwie warstwy makaronu, przekładając go rybą. Całość zalać śmietaną rozmieszaną z jajem, przyprawą do zup rozpuszczoną w dwu łyżkach wody, posypać posiekałą nacią pietruszki i tartym serem; wstawić do piekarnika na o 15 min. Gdy ser lekko się zrumieni wyjąć i podawać na tym samy półmisku.

