



Plăcintă cu file de cod la cuptor

Steps: 4

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

2	cepe tocate	400 g	file de cod
1 lingură	făină	250 ml	lapte
500 g	piure de cartofi	10 g	unt
50 g	parmezan ras		

Instructions

File de cod și piure de cartofi - un preparat potrivit pentru întreaga familie, simplu și delicios.

Pasul 1. Toacă ceapa mărunț și rumenește-o într-o tigaie, cu un strop de ulei.

Pasul 2. Adaugă fileurile de pește tăiate anterior în bucăți mici și presară făina, apoi toarnă laptele și gătește, timp de zece minute. Compoziția trebuie să fie destul de groasă.

Pasul 3. Într-un vas pentru gratinat uns cu ulei, pune un strat de piure de cartofi, apoi un strat de pește și un alt strat de piure.

Pasul 4. Presară cu unt topit și brânză, apoi dă la cuptor 20 de minute.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Plăcintă cu file de cod la cuptor

Stand 15.11.2023