



Dorsz z kremem



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Średni



Com quem?
Z rodziną



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 200ml Gallo Klasyczna

- 400g gotowane i rozdrobnione dorsz
- 150g cienko pokrojona cebula
- 10g siekany czosnek
- 300g smażone kostki ziemniaczane
- 750ml sos beszamelowy
- 40g tarty ser Azorean [Queijo da Ilha]
- 250ml krem
- 40g ciasto filo
- Sól do smaku
- Pieprz do smaku

Modo de preparação

1

Dusz czosnek i cebulę z Gallo Nową Oliwą z Oliwek 2016-2017.

2

Dodaj dorsza, a następnie ziemniaki, mieszając wszystko razem.

3

Dodaj sos beszamelowy i śmietanę i zagotuj.

4

Naprawić przyprawę.

5

Uformuj mieszankę z aluminiowymi felgami i rezerwą.

6

Wytnij ciasto filo w szerokie paski i posmaruj go Gallo Nową Oliwą z Oliwek 2016-2017.

7

Ułóż ciasto na krawędzi, posyp ser na wierzchu dorsza i włóż do piekarnika w temperaturze 180°C na 10 minut, aby się rozpuścił.

8

Przed podaniem wyjmij obręcz, aby ciasto filo znalazło się wokół dorsza.

Produtos utilizados



Klasyczna

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z
Pierwszego



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide