

Запеканка "Морская"



Что нужно:

- пластинки для лазаньи - 1 пачка;
- рыбный паштет - 1 кг;
- помидоры (крупные) - 5 шт;
- сыр (маасдам) - 200 г;
- Сметана - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смазываем форму для запекания.
3. Укладываем в форму для запекания пластинки для лазаньи.
4. Затем треть рыбного паштета.
5. Помидоры нарезаем нетолстыми кружочками.
6. Раскладываем треть помидоров;
7. Посыпаем третью сыра, солим и перчим.
8. Прodelываем всё тоже самое ещё один раз, только в этот раз пластинки ещё и смажем половиной нашей сметаны.
9. Прodelываем снова всё тоже самое, довыкладывая до конца все наши ингредиенты. Только помидоры кладём по краю, а сыр в центр.
10. Выпекаем 40 минут при 180-200 градусах.