

SPENÓTOS-HALAS RAKOTT TÉSZTA

Hozzávalók/4 adag:

- 50 dkg halfilé
- 20 dkg spagetti tészta
- 0,50 dkg spenót/fagyasztott/
- 2 db tojás
- 3 dl tejföl
- szerecsendió
- só
- bors
- 2 gerezd fokhagyma
- olaj
- 3 db paradicsom
- margarin
- zsemlemorzsa
- 10 dkg reszelt sajt

Elkészítés:

A tésztát sós vízben kifőzzük, a halat befűszerezzük és elősütjük. Megcsináljuk a spenótot: a fokhagymát felaprítjuk, és kevés olajon megfuttatjuk. Rátesszük a kiolvasztott spenótot, sózzuk, borsozzuk, szerecsendióval ízesítjük. Pár percig pároljuk. Ezután a tésztát a spenóttal összekeverjük. Tepsibe rétegezzük (kikenjük margarinnal, megszórjuk zsemlemorzzával): tészta, hal, tészta, majd a tetejére a felkarikázott paradicsom. Beborítjuk a tojással, sóval elkevert tejföllel, a tetejét megszórjuk reszelt sajttal.

Sütőben készre sütjük.