

Ofnakadur Þorskhnaðkar

(fyrir u.þ.b. fjóra)

Innihald:

1kg þorskhnaðkar r/él

60g brætt smjör

50g olía

40g möndlu flögur

Salt eftir smekk

Svartur pipar eftir smekk



Aðferð:

Forhitid ofninn í 180 gráður C. Fiskurinn er settur í eldfast mót. Olían og brædda smjörð er blandað saman og helt yfir fiskinn. Möndlu flögurnar eru síðan stráðar yfir fiskinn og að lokum er fiskurinn kryddaður með grófu salti og pipar eftir smekk. Eldað í 15-20 mín.

Verði ykkur að góðu!



nordanfiskur

Góður kostur
-á hvers manns disk!