

Ryba w cieście naleśnikowym



Autor: **kasia-p**
Przepisów: **61** Ocena: **3058**

 > 6 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- ryba 1kg
- masło 3 łyżki
- cebula duża 1 szt
- marchewka 2 sztuki
- czosnek 5 ząbków
- mąka 1 szklanka(do ciasta)
- jajka 2 sztuki(do ciasta)
- masło stopione 1 łyżka(do ciasta)
- woda 1 szklanka(do ciasta)
- przyprawa do ryby
- pieprz cytrynowy
- margaryna do natłuszczenia naczynia
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek drobno posiekać. Zesklić na maśle. Lekko posolić.
- 2 Marchewki zetrzeć na drobnych oczkach. Dodać do cebuli i czosnku. Dodać trochę soli i pieprzu. Podsmażyć.
- 3 Rybę ugotować w lekko osolonej wodzie. Potem przyprawić ją przyprawą do ryby i pieprzem cytrynowym.
- 4 Do przysmażonych warzyw dodać rybę. Chwilę dusić, dokładnie wymieszać.
- 5 Przełożyć do natłuszczonego żaroodpornego naczynia.
- 6 Zrobić gęste ciasto naleśnikowe. Wlać wszystko do naczynia.
- 7 Zapiekać ok.20 min w piekarniku nagrzanym 180st. Podawać na gorąco najlepiej z pikantnymi surówkami.

Twoje notatki do przepisu: