

Zapiekanka z porów i ryby



Autor: **Dobry Tydzień**
Przepisów: **1520** Ocena: **12883**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 8 płatków ryby
- 2 łyżki mąki
- koper
- pietruszka
- 3 pory
- 2 łyżki masła
- szklanka śmietanki 30-proc
- 20 dag żółtego sera
- sól
- pieprz
- pieprz cytrynowy
- łyżeczka maggi

Sposób przygotowania:

- 1 Rybę przypraw solą, pieprzem i pieprzem cytrynowym. Obtocz w mące i usmaż lub upiecz w piekarniku w folii aluminiowej. Pory pokrój w drobne talarki, wrzuć do garnka, dodaj 2 łyżki masła i dolej trochę wody. Dodaj sól, pieprz oraz maggi i duś na małym ogniu. Kiedy pory będą już miękkie, dodaj koperek i natkę pietruszki, a następnie dolej śmietankę i jeszcze chwilę podduś.
- 2 Rybę włóż do żaroodpornego naczynia, ułóż na niej pory. Na koniec posyp całość startym serem i włóż na 10-15 minut do nagrzanego piekarnika. Zapiekankę podawaj z ziemniakami lub ryżem. Smacznego!

3 Pani Anna Mika

Źródło: Dobry Tydzień

Twoje notatki do przepisu: