

Zapiekanka z ziemniaków, dorsza i pora.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18080**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- ziemniaki surowe 1/2 kg
- por około 30cm
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki śmietany 12%
- 2 jajka
- Natka pietruszki
- Pieprz czarny ,sól
- Ser żółty 20dkg
- 2 płaty dorsza

Sposób przygotowania:

- 1 Pokrojonego pora zeszklić na maśle. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Ziemniaki obrać i pokroić w talarki.
Talarki ułożyć na spodzie naczynia żaroodpornego.
Na ziemniaki dać połowę podsmażonego pora.

- 2 Na wierzch położyć dwa płaty surowego dorsza.
- 3 Na dorsza położyć talarki ziemniaków, pora, oraz posypać posiekaną natką.

Zrobić sos -śmietaną wymieszać z jajkami, posolić i zalać potrawę.
Dać do nagrzanego piekarnika do 190st.góra-dół i zapiekać około 40min.
Po tym czasie wyjąć i posypać żółtym serem, ponownie dać do piekarnika i zapiec do jego rozpuszczenia.

- 4 Smacznego życzę!

Twoje notatki do przepisu: