

Zapiekanka z ziemniaków, dorsza i pora.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18071**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



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 -śmietanę 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:

