



przepisy.pl

Miruna zapiekana w sosie serowym z ziemniakami



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- miruna filet - 600 gramów
- ziemniaki - 500 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- ser żółty - 100 gramów
- woda - 300 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, po czym ostudź. Z ryby usuń skórę, i pokrój na mniejsze kawałki o szerokości ok. 3 cm. Z ryby usuń skórę, i pokrój na mniejsze kawałki o szerokości ok. 3 cm.
2. Ziemniaki obierz ze skóry i pokrój w cienkie plastry, cebulę pokrój w piórka, czosnek przeciśnij przez praskę lub posiekaj nożem.
3. Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr połącz z zimną wodą i zagotuj, cały czas mieszając, aż powstanie dość gęsty sos.
4. Pokrojone ziemniaki ułóż na spód naczynia żaroodpornego posmarowanego masłem, następnie ułóż pokrojona cebulę i dodaj czosnek, oprósź pieprzem i na wierzch połóż kawałki ryby. Następnie ułóż kolejną warstwę ziemniaków, cebuli i czosnku, oprósź pieprzem i ułóż resztę ryby.
5. Całość zalej gotowym sosem i zapiekaj pod przykryciem w piekarniku rozgrzanym do 160 stopni C przez ok. 40 minut. Pod koniec pieczenia zdejmij pokrywę, posyp startym serem i zapiecz, aż ser się zrumieni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl