



przepisy.pl

Elegancka ryba zapiekana z serem

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety rybne - 4 sztuki
- plastry szynki - 100 gramów
- plastry sera - 100 gramów
- jajko - 2 sztuki
- parmezan - 50 gramów
- mleko - 100 mililitrów
- sok z cytryny
- sól
- pieprz

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

Sposób przygotowania:

1. Filety umyj, odciśnij, oprósz solą pieprzem, skrop sokiem z cytryny.
2. W żaroodpornym naczyniu ułóż plasterki szynki i sera, przykryj filetami rybnymi, a na sam wierzch połóż pozostałą szynkę i ser.
3. Mleko rozmieszaj z jajami, dopraw do smaku i zalej zapiekankę.
4. Oprósz startym parmezanem i zapiecz w temperaturze 200 stopni przez 50 minut.

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