



przepisy.pl

## Mintaj zapiekany z ziemniakami



 60 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- mintaj - 1 kilogram
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 0.5 kilogramów
- marchew - 2 sztuki
- śmietana 12% - 100 mililitrów
- bułka tarta - 3 łyżki
- tarty żółty ser - 5 dekagramów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- sok z cytryny - 1 sztuka
- tłuszcz do wysmarowania formy
- bułka tarta do wysypania formy

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

### Sposób przygotowania:

1. Rybę oczyść, umyj, osusz i pokrój na porcje. Skrop sokiem cytrynowym.
2. Ziemniaki i marchewkę ugotuj w mundurkach, obierz i pokrój w plastry.
3. Do natartej masłem i czosnkiem oraz obsypanej bułką tartą formy włóż połowę jarzyn, na nich połóż rybę, którą przykryj pozostałymi jarzynami.
4. Fix Knorr wymieszaj dokładnie ze śmietaną i wodą.
5. Zalej rybę i warzywa Fixem, posyp żółtym serem. Piecz ½ godziny w 180 stopniach.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)