



Pieczeń rybna

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z białej ryby - 400 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 125 mililitrów
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- marchew - 1 sztuka
- łodyga selera - 0.5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 3 sztuki
- jajka - 1 sztuka
- oliwa - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj z 125 ml wody i odstaw.
2. Filety rybne zmiel w maszynce na drobnych oczkach.
3. Cebulę posiekaj drobno i zeszklij na oliwie. Pieczarki pokrój w cienkie plastry i smaź z cebulą. Następnie dodaj marchewkę oraz kawałki selera. Całość dopraw delikatnie do smaku.
4. W misce wymieszaj rybę z warzywami. Dodaj przygotowany Fix Knorr. Całość dokładnie wymieszaj.
5. Przygotuj formę keksówkę. Na blacie rozłóż płat ciasta francuskiego, a następnie nałóż na środek rybny farsz i uformuj go w prostokąt wielkości podstawy formy do pieczenia.
6. Wierzch pieczeni zakryj pozostałym po bokach ciastem. Całość posmaruj roztrzepanym jajkiem i przełóż do formy. Wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 35 minut. Podawaj ze śmietanowym sosem z kilkoma kroplami soku z cytryny.

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