



przepisy.pl

Zapiekanka z owocami morza



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- krewetki - 16 sztuk
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 250 mililitrów
- filet z białej ryby - 200 gramów
- ziemniaki - 4 sztuki
- margaryna - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i ugotuj do miękkości. Następnie odcedź, rozgnieć razem z margaryną na purée. Dopraw do smaku i wymieszaj z posiekaną natką.
2. Fix Knorr wymieszaj ze śmietaną.
3. Cztery żaroodporne niewielkie naczynka natłuść margaryną. Do środka powkładaj kawałki surowej ryby oraz krewetki.
4. Całość zalej przygotowanym Fixem.
5. Na wierzch każdej z zapiekanek nałóż po łyżce ziemniaczanego purée. Naczynka ustaw na blasze i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika. Zapiekaj 25 minut.

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