



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczano – rybna



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety rybne - 400 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- zielona papryka - 1 sztuka
- ziemniaki - 600 gramów
- ser żółty - 100 gramów
- pomidory - 400 gramów
- mleko - 100 mililitrów
- jajka - 3 sztuki
- tłuszcz do formy

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ziemniaki w mundurkach. Obierz ze skórki i pokrój w plasterki.
2. Rybę pokrój w kostkę i oprósz przyprawą Knorr.
3. Paprykę pokrój w kostkę, a pomidory w plasterki.
4. W wysmarowanej tłuszczem formie do zapiekanek ułóż warstwami ziemniaki, rybę, pomidory i paprykę. Rozmieszaj jajka z mlekiem i polej tym zapiekankę. Zetrzyj ser, a następnie posyp połową sera zapiekankę. Piecz w temperaturze 200 stopni około 30 minut.
5. Po tym czasie posyp resztą startego sera i zapiekaj jeszcze 10 minut.

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