



przepisy.pl

Zapiekany dorsz z ziemniakami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z dorsza - 600 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 6 sztuk
- śmietana - 300 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- starty żółty ser - 100 gramów
- margaryna - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- cebula

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

Sposób przygotowania:

1. Naczynie do zapiekania posmaruj margaryną, a następnie ułóż na dnie umyte i osuszonej filety. Oprósz je solą i pieprzem.
2. Fix Knorr rozmieszaj ze śmietaną oraz jajkiem. Ziemniaki pokrój w cienkie plasterki, cebulę w krążki.
3. Rybę zalej połową Fixu, następnie rozłóż plastry cebuli.
4. Wierzch zapiekanki pokryj równomiernie plasterkami ziemniaków.
5. Całość zalej pozostałym Fixem i posyp serem. Naczynie wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 °C i zapiekaj 35 minut.

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