

## zapiekanka z rybą wędzona

**PATRYCJA38**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| <b>ziemniaki</b>        | 1,5 kg   |
| <b>Wędzona ryba</b>     | 30 dag.  |
| <b>jaja</b>             | 4 szt    |
| <b>śmietana 18 proc</b> | 1 mała   |
| <b>mąka</b>             | 2 łyż    |
| <b>sól</b>              | do smaku |
| <b>pieprz</b>           | do smaku |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki pokroić w plastry. Rybę oczyścić z ości oraz skóry i podzielić na kawałki. Jaja ugotować na twardo i posiekać. Rybę i jaja wymieszać, doprawić solą i pieprzem, posypać nacią pietruszki. Masę włożyć do wysmarowanego tłuszczem naczynia (można posypać bułką tarta i połączyć po wierzchu śmietaną wymieszaną z mąką). Wstawić do zapiekania. Gdy powierzchnia zrumieni się, posypać zielenią.