

## Bochenek rybny



### GRUMKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**ryba**

**papryka**

**jajko ugotowane na twardo**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**SKŁADNIKI:** 675g ryby, 1 szklanka bułki tartej, 1 starta średnia cebula, 1 mała posiekana słodka papryka, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżeczka soli, pół łyżeczki pieprzu, pół szklanki mleka skondensowanego lub zwykłego, 1 łyżka margaryny, 2 liście kapusty, 2 jajka ugotowane na twardo.

**SPOSÓB WYKONANIA:** Rybę natrzeć sokiem z cytryny. Ugotować, usunąć kości i podzielić na bardzo małe kawałki. Wymieszać z połową bułki tartej, mlekiem, papryką. Dokładnie wymieszać. Liśćmi wyłożyć keksówkę. Na liście wyłożyć połowę masy, a na nią jajka. Przykryć resztą masy. Posypać resztą bułki tartej, połączyć rozpuszczoną margaryną. Piec na złoty kolor czyli ok. 30 - 35 minut w temperaturze ok. 180 stopni.