

Zapiekanka z wędzoną rybą



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
jajko	2 sztuki
mleko	1/2 szklanki
masło	2 łyżki
sól	do smaku
wędzona ryba oczyszczona	30 dkg
cebula biała	1 sztuka
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
żółty ser starty	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać i jeszcze ciepłe przetrzeć przez sito lub przepuścić przez maszynkę. Dodać mleko i 1 łyżkę masła, energicznie ucierać, a gdy masa przestygnie dodać jajka, dobrze utrzeć i doprawić do smaku. Cebulę drobno posiekać i udusić w łyżce masła, wymieszać z rozdrobnioną wędzoną rybą. Formę do zapiekania natłuścić i wysypać tartą bułką, wyłożyć połowę ziemniaczanej masy, wyrównać. Przykryć rybą i na wierzchu ułożyć resztę ziemniaków. Wyrównać, posypać tartym serem. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200 stopni) i zapiekać, aż masa nabierze złocistego koloru. Podawać z dodatkiem surówek jako samodzielne danie.