

Jesienna zapiekanka

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Zapiekanka rybna.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- dowolna ryba - 50 dag
- marchewki - 2 szt.
- ziemniaki - 2 szt.
- pomidor - 1 szt.
- papryka - 1 szt.
- ser żółty - 10 dag
- kilka chińskich grzybów mun albo 20 dag pieczarek -
- cebula - 1 szt.
- olej -
- sól -
- pieprz -
- zioła -
- natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Marchewkę i ziemniaki obrać, podgotować (około 15 minut), wyjąć, pokroić w drobną kostkę, paprykę umyć, wyjąć gniazdo nasienne, pokroić, umyty pomidor pokroić.
2. Chińskie grzyby namoczyć, a kiedy powiększą objętość, pokroić, oczyszczone pieczarki posiekać, podsmażyć z posiekaną cebulą.
3. Naczynie żaroodporne posmarować olejem, na dnie ułożyć warstwę ugotowanych ziemniaków z marchewką, na nich rozdrobnioną rybę, oprószyć solą i pieprzem, lekko skropić olejem, przykryć warstwą grzybów i układać kolejne warstwy, przesypując je przyprawami.
4. Ser zetrzeć na tarce, posypać potrawę, wstawić do piekarnika, piec w temperaturze 180 stopni C aż ser się rozpuści. Po wystawieniu posypać zieleniną.