



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - SzeF Kuchni (970)

## **Zapiekanka rybna**

Ryba i ziemniaki w jednej brytfanie

**Sposób przygotowania:** pieczone

### **Składniki:**

- bułka tarta , 1 łyżk.
- mielona papryka, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 5 g
- koncentrat pomidorowy, 30 g
- śmietana, 50 g
- cebula, 50 g
- ziemniak, 250 g
- tłuszcz, 20 g
- filet rybny, 200 g

### **Sposób przygotowania:**

Ziemniaki dokładnie umyć, ugotować w skórkach i studzić. W czasie filety (świeże lub mrożone) smażyć na dobrze rozgrzany, tłuszczu. Cebulę pokroić w krążki i smażyć razem z rybą. Ziemniaki pokroić w plastry. Śmietanę wymieszać z koncentratem pomidorowym i doprawić do smaku solą, pieprzem, ewentualnie papryką i cukrem. Wysmarować formę tłuszczem, ułożyć warstwę ziemniaków, połączyć częścią sosu, ułożyć rybę z cebulą, przykryć pozostałymi ziemniakami, połączyć resztą sosu. Zapiec w dobrze grzanym piekarniku. Gotową zapiekankę posypać natką pietruszka lub koperkiem czy szczypiorkiem.

