

Rybí koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 3 lžíce
- filety z lososa 2 ks
- hrášek 100 g
- kopr 1 snítka
- margarín 1 lžíce
- treska 250 g
- mrkev 2 ks
- brambory 750 g
- zeleninový bujón 1 kostka
- hotová jíška 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nasekejte petrželku nebo kopr. Uvařte brambory a rozmačkejte je s mlékem a máslem.

Kousky lososa a tresky vařte v bujónu přibližně 5 minut. Do pánve dejte kousky ryby, hrášek, mrkev, bylinky a jíšku. Vařte na mírném ohni 2 - 3 minuty.

Přendejte do zapékací misky a na směs dejte rozmačkané brambory. Pečte asi 10 - 15 minut dokud brambory nezezlátanou.

Tip: Podávejte s čerstvým salátem.