

Rybářův koláč s chlebovou krustou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo, rozehřáté 90 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Větší brambora, oloupaná, nakrájená na kousky 1 ks
- Česnek, na plátky 2 stroužek
- Brandy (nemusí být) 60 ml
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Nastrouhaná citronová kůra 1 lžíce
- Nasekaná pažitka 2 lžíce
- Filety z mořských ryb, nebo pangasia na kousky 550 g
- Sůl, pepř (dle chuti) 1 špetka
- Chleba, nalámaný 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Máslo a olej rozehřejte v pánvi s nepřilnavým povrchem. Přidejte cibuli a bramboru a opékejte 10 minut doměkka. Na posledních pár minut přidejte česnek. Vlijte brandy na smetanu a vařte 3-4 minuty , aby omáčka zhoustla. Sejměte z ohně a vmíchejte kůru, pažitku, rybí kousky sůl a pepř. Poté směs přendejte do zapékací misky o objemu asi 1 1/4 litru. Chleba a máslo navíc smíchejte a navrstvěte na rybí směs. Pečte 15-20 minut nebo dokud není

chleba zapečený.