

Rybí koláč



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 2

691 kalorií , 0 g cukrů , 47 g tuků , 8 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/rybi-kolac>

Příprava

Makrelu obereme a nakrájíme na kousky. Brambory oloupeme, nakrájíme a dáme vařit v osolené vodě. Mléko svaříme. Uděláme bramborovou kaši a necháme ji na straně. Cibuli očistíme, nakrájíme a osmažíme. Přidáme pokrájenou makrelu, mletou papriku a společně vše restujeme. Mezitím vymažeme a vysypeme pekáč. Do vymazaného pekáče dáme asi 1/2 bramborové kaše, poklademe orestovanou makrelou s cibulí a posypeme 1/2 strouhaného sýra. Zakryjeme zbylou kaší opět zasypeme zbytkem strouhaného sýra a dáme zapéci do trouby na 200° C cca 40 minut.

Ingredience

- ✓ 1 uzená makrela
- ✓ 4-5 větších brambor
- ✓ 50 ml mléka (i více)
- ✓ 2 cibule
- ✓ máslo na vymazání pekáče
- ✓ 5 lžic strouhanky na vysypání pekáče
- ✓ strouhaný sýr
- ✓ mletá paprika
- ✓ sůl
- ✓ 2 lžíce oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Něco extra, Rodina, Hlavní chod