

Rybí Eintopf

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: NĚMECKO

Suroviny

Postup

1. Brambory nakrájíme na kostičky a promícháme je s cibulí nakrájenou na kolečka, žampiony nakrájenými na plátky a překrájenými fazolovými lusky. Vše osolíme, opepříme a okořeníme saturejkou.
2. Hotovou směs naplníme tukem vytřenou zapékací misku, povrch poklademe hoblinkami tuku a mírně podlijeme vodou. Přiklopíme a pečeme při teplotě 200°C asi 40 minut téměř doměkka. Mezitím rybí maso nakrájíme na kostky, rozložíme na zeleninu a ještě asi 15 minut pečeme. Pak vyjmeme z trouby, do pokrmu zamícháme jogurt a podáváme.

22.07.2006