Rybna zapiekanka

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Rybę zawsze trzeba skropić sokiem z cytryny wtedy traci nieprzyjemny zapach.

Czas przygotowania: 85 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- filety rybne - 50 dag
- cebula - 2 szt.
- sok z cytryny -
- bulion (może być z kostki) - 1/2 szkl.
- ziele angielskie - 1 szt.
- liść laurowy - 1 szt.
- sól -
- pieprz -
- jajka - 2 szt.
- olej -
- koperek -

Etapy przyrządzania:

1. 1. Filety oprószyć solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny, odstawić w chłodniejsze miejsce.
2, Cebulę obrać, pokroić, zrumienić na rozgrzanym oleju, ułożyć na niej rybę, podlać bulionem, włożyć ziele angielskie i liść laurowy, dusić na wolnym ogniu około 30 minut.
3. Jajka ugotować na twardo, drobno posiekać.
4. Naczynie żaroodporne posmarować olejem, przełożyć rybę z cebulą, posypać jajkami, przyprawić do smaku, wstawić na 5 minut do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni C, wyjąć, posypać koperkiem.