

Rybí koláč

Potrebuje

- - 750 g rybích filiet
- - 400 g štrúdl'ového cesta
- - 2 PL hladkej múky
- - 400 ml mlieka
- - 100 g syra Karička
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - 1ČL nasekaného tymianu
- - 1 mrkva
- - 150 g hrášku
- - 2 PL citrónovej šťavy
- - maslo na vytretie formy

Postup

Rybu umyjeme, osušíme papierovou utierkou a nakrájame na menšie kúsky. Formu na koláč vytrieme maslom a vyložíme polovicou cesta, v 2 až 3 vrstvách aj s okrajom. Rúru vyhrejeme na 200 °C spodný aj horný ohrev. V hrnci roztopíme 2 PL masla, primiešame múku a pomocou metličky zapracujeme mlieko a Karička syr, ochutíme soľou a korením. Hrniec preložíme na dosku a pridáme tymian. Mrkvu olúpeme a nakrájame na kocky. Premiešame ju s hráškom a spolu s nakrájanou rybou preložíme do formy. Pokvapkáme citrónovou šťavou, osolíme a okoreníme. Prelejeme omáčkou a navrch navrstvíme zvyšné cesto v 2 až 3 vrstvách. Potrieme zvyšným maslom a 35 minút zapekáme.

Tento recept nám posielala: Olga z Košíc

náročnosť: vysoká

čas: 40 min.

porcie: 4