

Zapiekanka z ziemniaków i łososia

Składniki na cztery porcje:

800 g ziemniaków

400 g fileta z łososia

4 jaja

300 ml mleka

1 1/2 pęczku koperku

100 g masła

sól

pieprz

1/2 łyżeczki ziarenek gorczycy

Przyrządzenie:

1. Nieobrane ziemniaki gotować w osolonej wodzie przez ok. 10 minut.
2. Filet z łososia przekroić wzdłuż na pół, a następnie pokroić go w poprzek na paski o szerokości ok. 0,5 cm.
3. Ziemniaki obrać ze skórki i pokroić na cienkie plasterki.
4. Natłuścić formę do zapiekania. Układać na przemian warstwy ziemniaków i łososia. Ziemniaki posolić i posypać ziarenkami gorczycy.
5. Wymieszać jaja i mleko, doprawić solą i pieprzem. Wlać do formy i zapiekać przez ok. 40 minut w piekarniku z termoobiegiem w temperaturze 200°C.
6. Po upływie tego czasu pozostawić zapiekankę na kolejne 10 minut w wyłączonym piekarniku. W tym czasie stopić masło i wymieszać je z koperkiem. Zapiekankę podawać z sosem koperkowym (w oddzielnym naczyniu).