

## Zapiekanka z dorsza z ziemniakami

Klasyczne danie portugalskie z ryby zapiekanej w piekarniku

Składniki na 4 porcje Czas przygotowania: 35–45 minut Czas gotowania: 30 minut

- 1 kg namoczonego, ugotowanego dorsza bez ości i łusek
- 4 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- 2 pokrojone w kostkę duże cebule
- 4 posiekane ząbki czosnku
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej
- biały pieprz do smaku
- 6 dużych ziemniaków
- 6 jaj ugotowanych na twardo
- natka pietruszki (do smaku)

- 1 Nagrzewaj piekarnik do 200°C.
- 2 Jaja ugotuj na twardo w wodzie, którą wykorzystasz do ugotowania ziemniaków. Wyjmij jaja z wody.
- 3 Ugotuj ziemniaki. Odcedź je i pokrój je na kawałki o wymiarach 2,5 na 2,5 cm. Kawałki powinny być mniej więcej tej samej wielkości.
- 4 Na patelnię wlej oliwę z oliwek. W oliwie podsmażaj przez krótki czas cebulę i czosnek, aż lekko się zrumienią (składniki nie mogą zbrązowieć).
- 5 Obierz jajka ze skorupki; 5 z nich posiekaj, 1 pokrój w okrągłe plasterki, którymi na koniec ozdobisz potrawę.
- 6 Bardzo ostrożnie wymieszaj ugotowanego dorsza z ziemniakami, jajkami, cebulą i czosnkiem. Dodaj gałkę muszkatołową, pieprz i natkę z pietruszki.
- 7 Jeżeli potrawa jest zbyt sucha, dodaj do niej odrobinę wody, tak aby składniki nie przylegały do naczynia.
- 8 Całość przelóż do żaroodpornego naczynia. Potrawę udekoruj okrągłymi plasterkami jajka.
- 9 Naczynie przykryj folią aluminiową i zapiekaj przez 20 minut, aż potrawa będzie całkowicie gorąca.



1-litrowe naczynie z pokrywką



2-litrowe naczynie z pokrywką



mała patelnia

