

Ingrediencie

700 g rybacie filé alebo hoky, 250 ml mlieka, 100 g polohrubej múky, 3 vajcia, 70 g masla, 1 kypriaci prášok, soľ, petržlenová vňať, strúhanka

Postup

Zmiešame múku, kypriaci prášok, mlieko, rozpustené maslo, žĺtka, soľ, vňať a na kocky nakrájané rybacie mäso. Všetko dôkladne premiešame. Nakoniec vmiešame tuhý sneh z bielkov. Masu vylejeme na vymastený a strúhankou vysypaný pekáč. Prekryjeme alobalom a pečieme pri teplote 190 stupňov asi 40 minút. Potom alobal zložíme a dopečieme do zlatista. Podávame so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.

