

Ingrediencie

2 kg pangasiusa, 2 kg zemiakov, 2 cibule, korenie na ryby, soľ, mletá rasca, 125 g masla, strúhanka

Postup

Pekáč vymastíme, posypeme strúhankou a na spodok navrstvíme očistené a na kolieska nakrájané zemiaky. Na zemiaky položíme na kolieska nakrájanú cibuľu, plátky pangasia, posolíme, okoreníme, posypeme rascou a rovnomerne rozložíme ďalšiu vrstvu nakrájaných zemiakov. Na zemiaky opäť položíme kolieska cibule, plátky ryby, posolíme, okoreníme, posypeme rascou a ukončíme vrstvou nakrájaných zemiakov. Povrch opäť okoreníme. Na vrch narežeme plátky masla. Pekáč vložíme do rúry vyhriatej na 200 stupňov a upečieme.



