

Ingrediencie

1 kg pangasius, 2 kg zemiakov, 2 kyslé smotany, 4 lyžičky plnotučnej horčice, soľ, mleté čierne korenie, olej, 3 strúčiky cesnaku

Postup

V miske zmiešame smotanu, horčicu, prelisované cesnaky, soľ a korenie. Pekáč vymastíme olejom a na dno rozložíme na kolieska nakrájané očistené zemiaky, posolíme. Na zemiaky rozložíme plátky ryby, ktoré z oboch strán natrieme zmesou z kyslej smotany. Na vrch rozložíme poslednú vrstvu nakrájaných zemiakov, posolíme a okoreníme. Pečieme pri teplote 200 stupňov.

