

ok. 80 dkg filetów z ryb (morszczuk, mintaj), 30 dkg pieczarek, łyżka masła, 3 ząbki czosnku, 1 spora cebula, mały kubeczek jogurtu naturalnego, żółtym serem, sok z cytryny, biały pieprze, sól, curry, ew. zioła do pizzy lub słodka papryka, masło do wysmarowania formy;

Żaroodporne naczynie wysmarować masłem. Ułożyć w nim filety uprzednio skropione sokiem z cytryny. Dobrze posolić, doprawić białym pieprzem i curry, posypać drobno pokrojonymi ząbkami czosnku. Zapiekać w piekarniku około 15-20 min w temperaturze 200'C. Na patelni rozgrzać łyżkę masła i podsmażyć na niej umyte i pokrojone w plasterki pieczarki. Pod koniec dodać i podsmażyć pokrojoną w ćwierćplasterki cebulę. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Na upieczonych filetach rozprowadzić jogurt naturalny, na tej warstwie rozłożyć usmażone pieczarki, posypać startym żółtym serem, ewentualnie ziołami do pizzy lub słodką papryką. Zapiekać do momentu roztopienia się sera.

Gotowe danie podawać posypane szczypiorkiem z frytkami i dowolną surówką.

wg [Agata Prochotta-Milek](#) - przepis z sieci