

Pierozki rybne z puree z kalafiora



 4 porcje

 45 minut + 30

minut

Składniki

- 120 g ogórków kiszonych
- 80 g sera cheddar, pokrojonego w kostkę
- 80 g sera, np. emmentalera, pokrojonego w kostkę
- 850 g kalafiora, podzielonego na różyczki (2-3 cm)
- 2 ząbki czosnku
- 155 ml wody
- 1 - 2 szczypty mielonego czarnego pieprzu, dodatkowo do smaku
- 3 suszone liście laurowe
- 6 całych ziaren czarnego pieprzu
- 125 g śmietany 18%
- 700 - 800 g filetów z białej ryby, mieszanka wędzonej i niewędzonej
- 1 łyżka marynowanych kaparów, odsączonych i opłukanych
- 3 jajka ugotowane na twardo, obrane i pokrojone na ćwiartki
- sól, pieprz, do smaku

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Do kielicha do gotowania włóż 120 g ogórków kiszonych.

3

Posiekaj.

4

Przełóż do miski i odstaw.

5

Do kielicha do gotowania włóż 80 g sera cheddar i 80 g sera emmentalera.



Posiekaj.



Przełóż do osobnej miski i odstaw. Oplucz kielich.



Umieść 400 g kalafiora i 2 ząbki czosnki w kielichu do gotowania.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha, dodaj pozostałe 450 g kalafiora.



Posiekaj.



Dodaj 30 ml wody.



Zagotuj.



Dodaj sól i pieprz do smaku oraz ¼ (ok. 40 g) pozostałego sera.



Zmiksuj.

Rozgrzej piekarnik do 190°C. Odstaw na bok głębokie naczynie do pieczenia (18 x 24 cm).

Przełóż puree z kalafiora do miski i odstaw na bok. Oczyszczyć i osuszyć kielich do gotowania.

Umieść w kielichu do gotowania liście laurowe, ziarna pieprzu, 125 g śmietany, ¼ łyżeczki soli, 1-2 szczypty pieprzu i pozostałe 125 ml wody.

Umieść na kielichu naczynie do gotowania na parze i włóż do niego 700-800 g filetów z białej ryby.

Gotuj na parze.

Przełóż rybę do przygotowanego naczynia do pieczenia, ostrożnie podziel na duże kawałki i odstaw.

Ugotuj.

Ostrożnie usuń liście laurowe. Dodaj 1 łyżkę marynowanych kaparów, posiekane ogórki kiszone i połowę przygotowanego sera.

Posiekaj.

Wylej mieszankę na rybę w naczyniu do zapiekania i ułóż na wierzchu ćwiartki ugotowanego jajka. Przykryj pozostałym puree z kalafiora, posyp pozostałym serem.

Piecz przez 25-30 minut (190°C) aż wierzch będzie złocisty.

Gotowe do podania! Smacznego!