



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - SzeF Kuchni (970)

Ryba pieczona w śmietanie

Odrobina ostrej papryczki do smaku.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- ziemniak, 200 g
- pieczarka, 50 g
- śmietana, 50 g
- olej, 10 g
- mąka , 10 g
- ryby, 200 g

Sposób przygotowania:

Rybę oczyścić, pokroić na porcje, posolić i posypać papryką. Otoczyć w mące i usmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Grzyby i ziemniaki pokroić w plastry i udusić tak, aby nie były zupełnie miękkie. Rybę ułożyć w formie, na niej ziemniaki z grzybami. Zalać śmietaną wymieszaną z mąką, solą i pieprzem. Zapiec w dobrze nagrzanym piekarniku. Podawać z surówką.

