



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

## **Ryba smażona z grzybami**

ulubione danie teścia.

☒ Na Boże Narodzenie

### **Składniki:**

- ryby, 200 g
- olej, 10 g
- mąka , 5 g
- cebula, 50 g
- pieczarka, 50 g
- natka pietruszki, 2 g
- śmietana, 50 g
- sól, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Rybę oczyścić i pokroić na porcje (mrożonych filetów nie rozmrażać). Porcje ryby (filety) posolić, otoczyć w mące i smażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu. Grzyby drobno pokroić i dusić z małą ilością tłuszczu. Cebulę pokroić w krążki, dodać do ryby i smażyć, a następnie dodać grzyby. Mąkę wymieszać ze śmietaną, doprawić solą i pieprzem do smaku i połączyć rybę. Dusić lub piec.

