



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

## **Ryba pieczona w śmietanie**

Rodzaj ryby oraz grzyby według uznania.

**Sposób przygotowania:** pieczone

### **Składniki:**

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- olej, 15 g
- mąka , 2 g
- śmietana, 50 g
- natka pietruszki, 2 g
- pieczarka, 50 g
- ryby, 200 g

### **Sposób przygotowania:**

Rybę oczyścić, posolić i pozostawić na ok. 15 min. Grzyby świeże umyć, pokroić w kostkę i udusić w małej ilości tłuszczu do parowania wody. (Grzyby suszone umyć, namoczyć na parę godzin ugotować, odsączyć i pokroić). Bułkę pokroić w kostkę, dodać grzybów, posolić i zrumienić. Rybę nadziać częścią grzybów i spiąć wykałaczkami. Następnie umieścić na ogniotrwałym półmisku obłożyć pozostałymi grzybami z bułką, polać śmietaną wymieszać z mąką, solą i pieprzem. Wstawić rybę do piekarnika i upiec. Podawać posypaną zieleniną.

