

## Ryba po grecku



### KUCHAREK\_PL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Warzywa:

<b>marchew</b>	2 sztuki
<b>pietruszka</b>	2 sztuki
<b>cebule</b>	2 sztuki
<b>por</b>	2 sztuki
<b>seler</b>	1/2 sztuki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 łyżki
<b>bulion warzywny</b>	300 mililitrów
<b>oregano</b>	do smaku
<b>majeranek</b>	do smaku
<b>ziele angielskie</b>	5-6 ziaren
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	do smaku

### Ryba:

<b>filet z dorsza</b>	400 gramów
<b>jaja</b>	2 sztuki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	do panierowania
<b>mąka</b>	do panierowania
<b>masło klarowane</b>	150 gramów

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa pokroić w słupki lub zetrzeć na grubej tarce. Na patelnię wlać olej, wrzucić warzywa, przyprawy oraz wlać bulion i gotować przez 30 minut na małym ogniu.

Filety doprawić i panierować najpierw w mące, potem w jajku, na koniec w bułce tartej.

Panierowaną rybę smażyć na maśle klarowanym przez 3 minuty z każdej strony.

Podawać z warzywami, oliwą z oliwek oraz świeżą natką pietruszki.