

ryba w kapuście kwaszonej

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryba	200 g
kapusta kwaszona	200 g
olej	15 g
cebula	50 g
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę oczyścić, podzielić na porcję i posolić. Do rondla włożyć pokrojoną cebulę, udusić na tłuszczu, następnie dodać kapustę i dusić do miękkości. Dodać przyprawy do smaku. Część kapusty włożyć do formy, ułożyć na niej rybę i przykryć pozostałą ilością kapusty. Upiec w dobrze nagrzanym piekarniku.