

Ryba w sosie porowym



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety rybne	4 szt
por (biała część)	2 szt
śmietana	kubek 18%
mąka	do obtoczenia
sól	
pieprz	
olej	
masło	łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posiekane drobno pory podsmażamy na maśle, doprawiamy solą i pieprzem i dusimy do momentu aż pory zmiękną. Można podlać wodą.

Do uduszonych porów dodajemy śmietanę a jeśli sos jest zbyt rzadki zagęszczamy go mąką.

Filety rybne oprószamy solą i pieprzem, obtaczamy w mące i smażymy na oliwie na złoty kolor z obu stron.

Usmażoną rybę łączymy z sosem.

Podajemy z tłuczonymi ziemniakami lub ryżem.