

Ryba z pieczarkami



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kwaśna śmietana	1 szkl
pieczarki	50 dag
marchewka	1 szt
pietruszka	1 szt
cebula	2 szt
kawałek selera	
natka pietruszki	
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
panga	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety opłukać, osuszyć, pokroić na porcje, oprószyć pieprzem i solą, odstawić na 30 min. Warzywa obrać, wypłukać, zalać 2 niepełnymi szklankami wody, osolić, włożyć liść laurowy i ziele angielskie, gotować do miękkości. Wywar odcedzić, powinna być pełna szklanka, przyprawić. W rondlu rozgrzać masło, obsmażyć oczyszczone i pokrojone w plastry pieczarki. Ułożyć rybę na pieczarkach, podlać gorącym wywarem i powoli dusić ok. 20 min. Śmietanę wymieszać z mąką i gałką muszkatołową wlać do rondla z rybą, zagotować. Przed podaniem posypać potrawę natką pietruszki. Podawać z ziemniaczanym pure i wyrazistą w smaku surówką.