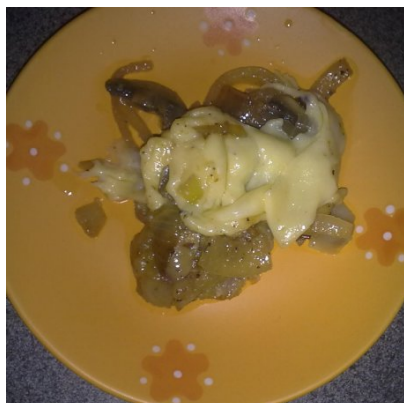


ryba zapiekana z cebulą i pieczarkami



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filety rybne	1 kg
pieczarki	0,5 kg
cebula	0,5 kg
ser żółty	30 dkg
śmietana kesemka	1
mąka	1
sól, pieprz	1
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

filety rybne kroimy na kawałki, doprawiamy solą i pieprzem, obtaczamy w mące - smażymy na rozgrzanym oleju następnie układamy na dnie żaroodpornego naczynia.

Pieczarki i cebule obieramy kroimy w plasterki i smażymy na rozgrzanym oleju doprawiając solą i pieprzem, układamy do naczynia na rybe. na wierzchu robimy kleksa ze śmietany i posypujemy tarkowanym żółtym serem.

Zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 220 C około 20 minut

SMACZNEGO!!!