Ryba duszona w śmietanie z kartoflami



MARIUSZ18

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryba obojętnie jaka	1 kg
masło	25 dkg
ziemniaki młode	0,5 kg
śmietana	300 ml
przyprawy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wysmarować naczynie żaroodporne masłem i wyłożyć ziemniakami pokrojonymi w talarki. Rybę pokroić na kawałki, posolić, przyprawić i przekładać warstwami na przemian z ziemniakami, zalać to śmietaną i piec ok godziny.