

Potrawka rybna z fasolką i pieczarkami



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolki szparagowej	200 g
pieczarek	200 g
cebula	1
mąka	do panierki
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
olej do smażenia	
panga	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę rozmrażamy, kroimy w kostkę (ok 3X3cm), przyprawiamy solą, pieprzem, sokiem z cytryny, odkładamy do lodówki na 10 minut. Fasolkę szparagową kroimy na dł ok 3-4 cm, gotujemy do miękkości z dodatkiem vegety. Pieczarki kroimy w grube plastry, cebulkę w drobną kostkę, smażymy razem na oleju, przyprawiamy. Przygotowaną rybę obtaczamy w mące i od razu wrzucamy na rozgrzany olej, smażymy (ryba powinna być lekko zarumieniona). Do półmiska układamy rybę, pieczarki, fasolkę szparagową. Podajemy z ryżem, polewamy sosem. Polecam mój -> cebulowo koperkowy :D Smacznego !!!