

Panga zapiekana



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

panga	1 kg
pieczarki	500 g
ser żółty	200 g
natka pietruszki	
sól, pieprz	do smaku
śmietana 18% duża	1 op
oliwa	do smażenia
mąka	do obtaczania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę umyć i osuszyć.

Pokroić na trzy części, posolić i popieprzyć.

Obtaczając w mące usmażyć. Ułożyć rybę w formie do zapiekania.

Pieczarki oczyścić, pokroić w plastry i podsmażyć, doprawić do smaku solą i pieprzem, ułożyć na rybie.

Ser żółty zetrzeć i posypać na pieczarki.

Wszystko poleać śmietaną i posypać natką pietruszki.

Zapiec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 15-20 minut.