Ryba po grecku z selerem

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dorsz	50 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
jaja	2 sztuki
olej	do smażenia
marchewka	30 dag
pietruszka	15 dag
seler	10 dag
cebula	1 sztuka
olej	2 łyżki
woda	2 łyżki
sól	do smaku
cukier	do smaku
koncentrat pomidorowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Rybę kroimy na porcje. Każdą z porcji oprószamy solą i pieprzem, następnie panierujemy w jajku, mące lub bułce tartej i smażymy na rozgrzanym oleju.

KROK 2 Porcje ryby układamy na półmiskach.

KROK 3 Warzywa po oczyszczeniu i umyciu ścieramy na tarce jarzynowej o dużych oczkach. W garnku rozgrzewamy olej z wodą, dodajemy cebulkę i dusimy, następnie dodajemy warzywa i podduszamy je do miękkości. Gdy warzywa będą miękkie dodajemy koncentrat pomidorowy i przyprawiamy warzywa do smaku. Na rybę wykładamy gorące warzywa i odstawiamy w chłodne miejsce.

KROK 4 Smacznego.