

Ryba z pieczarkami



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

morszczuk	4 płaty
pieczarki	50 dag
cebula	2 sztuki
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	6 łyżek
olej do smażenia	
pieprz do smaku	
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę kroimy na porcje, panierujemy i smażymy na oleju. Pieczarki kroimy w plasterki, cebulę w kostkę. Cebulę szklimy na patelni, dodajemy pieczarki. Podsmażamy. Do naczynia żaroodpornego wkładamy pieczarki, układamy kawałki ryby. Zapiekamy 10-15 minut.