

Panga w sosie pieczarkowym



BEATA81



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	6 szt
śmietanka 18 %	500 ml
panga	1 kg
ser topiony	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z pangi usmażyć na patelni z olejem z oliwek. Po usmażeniu przełożyć do naczynia żaroodpornego. Następnie przygotować sos którym zalejemy rybę. Sos pieczarkowy:

pieczarki-szt 6

ser topiony Hohland-szt 1

śmietanka 18% -500 ml

Przygotowanie:

Pieczarki umyć, obrać i podsmażyć na patelni. Następnie ułożyć do naczynia z pangą, potem pokroić na kawałki serek topiony i też położyć to na rybę, a na koniec zalać to śmietanką. Włożyć na 40 min do rozgrzanego piekarnika i gotowe.

Smacznego!