

pstrąg z pieczarkami



ANNA218



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrąg	4 szt
pieczarki	20 dag
ser	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

rybę natrzeć solą , cebulę pokroić w talarki a pieczarki w plasterki. Podsmażyć na maśle pieczarki i cebulę i nafaszerować farszem pstrąga .Spiąć go wykałaczką i opruszyć mąką smażyć na rozgrzanym oleju .Zrumienić z obu stron a następnie zapiekać w naczyniu żaroodpornym około 15 minut w 180 stopniach. 2 minuty przed końcem posypać serem startym .