

leszcz w ketchupie



NERO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

leszcz	100 dag
mąka	1 dag
tłuszcz	6 dag
cebula	10 sztuka
marchew	7 dag
seler	5 dag
pietruszka	5 dag
ziemniaki	25 dag
ketchup	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę filetować , wyporcjować , oprószyć solą , pieprzem , mąką i lekko podsmażyć . Drobną posiekaną cebulę poddusić na tłuszczu . Dodac pozostałe , pokrojone warzywa , podlać i dusić na półmiękką . Włożyć ziemniaki pokrojone w kostkę . Gdy ziemniaki będą miękkie , dodac ketchup , przyprawić do smaku . Włożyć rybę i dusić około 15 min. Podawać z ryżem .