

Ryba z grzybami



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z ryby (np mintaj)	2 kg
cebula biała	5-6 sztuk
grzyby suszone	1 garść
olej	1 szklanka
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
mąka	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby moczymy i obgotowujemy. Odcedzamy i kroimy na mniejsze kawałki. Filety rozmrażamy i suszymy. Cebulę kroimy w talarki. W naczyniu żaroodpornym układamy warstwami: rybę, cebulę i grzyby. Doprawiamy solą i pieprzem i osypujemy lekko mąką. Układamy kolejne warstwy. Polewamy na koniec olejem i zapiekamy ok godziny w temp. 180°C.