

Ryba w sosie kurkowym



DANUTA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana 18 proc	0,150 dkg
koper	1 szt
cebula	1 szt
bulion	1 kostka
mąka	2 łyżki
kurki	0,40 dkg
ryba	0,70 (morska)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybe smażymy na oleju na lekko chrupiącą, w garnku na 2 łyżkach oleju smażymy cebule pokrojoną w kostkę, wrzucamy czyste grzyby zalewamy wodą, dodajemy 1 bulion i gotujemy grzyby aż będą miękkie, doprawiamy przepisami, kroimy drobno koper na koniec wlewamy śmietanę wymieszaną z 2 łyżkami mąki. Chwilę gotujemy, gdy sos trochę wystygnie zalewamy nim rybę ułożoną na półmisku.