

Ryba z pieczarkami



KIZIOLEK201



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	150 g
masło	100 g
Dorada	1 kg
cytryna	3 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżeczka
sól	
pieprz	
wino białe wytrawne	2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć, opłukać, pokroić w plasterki. Doradę oczyścić, umyć i posolić. Posmarować masłem żaroodporny półmisek, ułożyć rybę, polać winem, obłożyć wokół pokrojoną w plasterki cytryną, posypać z wierzchu tartą bułką i przykryć pieczarkami. Na wierzchu położyć kawałki masła. Oprószyć solą i pieprzem, wstawić do nagrzanego piekarnika 200 stopni i piec 25 minut.