

Ryba w śmietanie z pieczarkami

Wpisany przez Małgorzata Pozarzecka

poniedziałek, 19 marca 2007 22:32 - Poprawiony poniedziałek, 19 marca 2007 22:33

Składniki:

ok. 1 kg filetów z ryb np. dorsz, mintaj, panga itp. Lub wyfiletowane płaty pstrąga
½ kg pieczarek,
0,25 l 22% śmietany (gęstej),
5-10 dkg tartego żółtego sera,
olej do smażenia ryby, masło do pieczarek.

Przygotowanie:

—

Rybę posolić i popieprzyć podczas smażenia. Pieczarki umyć, pokroić i udusić na końcu dodać masło i lekko zrumienić. Usmażone płaty układać w naczyniu żaroodpornym warstwami ryba, pieczarki, śmietana. Na wierzch posypać żółtym serem. Piec w przykrytym naczyniu w temperaturze ok. 180°C do momentu rozpuszczenia i zrumienienia sera, czyli ok. 30 minut.

Smacznego.