
Brizol rybny z pieczarkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2960 razy.

1 opakowanie filetów rybnych,

sól, pieprz,

200 g pieczarek,

2 cebule,

2 łyżki tłuszczu,

łyżka zieleniny

Pieczarki umyć , pokroić w plasterki. Cebulę pokroić w krążki. Na patelni rozgrzać tłuszcz, kłaść pieczarki, smażyć na silnym ogniu do częściowego odparowania soku. Zsunąć z patelni do rondla, na patelnię włożyć cebulę, zeszklić , nie rumienić . Zsunąć cebulę do rondla, a na jej miejsce włożyć lekko rozmrożone filety, obsmażyć krótko, następnie przełożyć do rondla, posypując solą i pieprzem. Przykryć , dusić na słabym ogniu 10 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>