

Ryba po grecku



Kuchnia: śródziemnomorska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Koszty przyrządzenia: 20
Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- ryba - 1 kg
- marchew - 10 dag
- pietruszka - 7 dag
- cebula - 10 dag
- por
- seler - 8 dag
- przecier pomidorowy
- sól
- pieprz
- mielona papryka
- olej - 6 dag
- mąka - trochę

Opis przygotowania:

Rybę pokroić na porcję, każdy kawałek posypać solą, pieprzem i oprószyć mąką. Usmażyć na oleju. Zetrzeć na tarce jarzyny, włożyć na rozgrzany olej, podsmażyć, podlać przecierem i dusić 10 minut. Przyprawić do smaku i sosem obłożyć usmażoną rybę. Przechowywać w lodówce.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!