

Ryba w sosie pomidorowo - pieczarkowym



Autor: **przyjaciel**
Przepisów: 12 Ocena: 152

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1 kg świeżych filetów rybnych (u mnie dorsz)
- 1/2 cytryny do skropienia, sól, pieprz mielony
- 3 rozbełtane jajka i bułka tarta do panierowania
- olej do smażenia
- sos:
 - 1/2 kg pieczarek
 - 3 większe cebule
 - 2 czerwone papryki
 - 1 puszka pomidorów krojonych
 - przecier pomidorowy kartonik 500g
 - sól, pieprz, gałka muskatołowa, papryka ostra do indywidualnego smaku

Sposób przygotowania:

- 1 . Filety rybne pozbawić łusek i resztek ości, posypać solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny, odstawić.
W tym czasie przygotować sos, cebulę, paprykę, pieczarki pokroić w paski, wrzucić wszystko na rozgrzany olej w głębokiej patelni, posolić i dusić aż do utraty nadmiernej ilości soków i będą w miarę miękkie.
Przełożyć do garnka, dodać pomidory z puszki i przecier pomidorowy, jeśli będzie za gęste dodać wodę, doprawić do smaku i poddusić 10 minut.
W tym czasie, pokrojoną na małe kawałki rybę opanierować i usmażyć na złoty kolor, po czym ułożyć w głębszym naczyniu wartwami i każdą przykryć gorącym sosem.



Twoje notatki do przepisu:

