

# Ryba w sosie serowym



Autor: **Malgoskawkučni**  
Przepisów: 122 Ocena: 731

1-2 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- \* Potrzebujesz tyle kawałków fileta ulubionej ryby ile zjesz
- \* Pieprz cytrynowy \* Sól \* 4-5 plasterków sera topionego
- \* Śmietana 18 % około 6 łyżek \* Woda \* 2 łyżki oleju roślinnego \* Szczypta przyprawy kucharek -
- 1 ząbek czosnku

## Sposób przygotowania:

- 1 Rybę jeśli jest mrożona wyjmuję na noc na talerz na którym kładę ściereczkę i rano jest gotowa do użycia . Jedyne co trzeba zrobić to osuszyć rybę . Każdy kawałek ryby Przyprawiam solą oraz pieprzem cytrynowym . Przyprawy staram się dokładnie wetrzeć w rybę.  
Patelnię z olejem mocno rozgrzewam . Przyprawioną rybę wkładam na gorącą patelnię i smażę filety z każdej strony około 4 minut.  
Śmietanę rozbijam z wodą - a daję jej około pół szklanki . Dodaję również szczyptę przyprawy kucharek . Całość wlewam na patelnię . Czekam , aż śmietana zacznie wrzeć i dodaję ser topiony porwany na kawałki oraz obrany i pokrojony drobno czosnek . Całość delikatnie mieszam drewnianą szpatulą . Ser cudownie się rozpuszcza i zagęszcza śmietanę tworząc sos serowy . Jeżeli uważamy , że sos jest zbyt rzadki należy dodać sera , ale trzeba pamiętać , że sos po ostygnięciu zgęstnieje . Ja sosu już nie doprawiałam solą i pieprzem , gdyż dobrze przyprawiona ryba i ser doskonale nadają smaku .  
Ryba jest gotowa . Cudownie miękka,soczysta i do tego serowy sos . Pysznie .  
Podajemy z ziemniakami lub makaronem .  
Cudownego dnia

Małgośka w Kuchni

<https://www.malgoskawkučni.com/2020/11/ryba-w-sosie-serowym.html>

- 2 \* Potrzebujesz tyle kawałków fileta ulubionej ryby ile zjesz lub ile osób chcesz nakarmić . Ja użyłam 3 kawałki ryby.  
Jeżeli porcji będzie więcej należy zrobić więcej sosu .

<https://kucharek.pl/kategorie-produktow/przyprawa-do-potraw/>

Polecam śmietanę piątnicę .

<https://piatnica.com.pl/produkty/smietana-18-200-g>

Twoje notatki do przepisu: