

## MORSZCZUK POD ŚMIETANĄ

### Składniki na 4 porcje:

0,5kg filetów z morskczuka

0,3kg pieczarek

1 cebula

0,35L śmietany 18%

Olej

1 pęczek natki pietruszki

1 jajko

Mąka pszenna

Sól/pieprz



### Sposób wykonania:

Filety z morskczuka umyj, osusz ręcznikiem, oprósz z obydwu stron solą, pieprzem. Jajko rozmieszaj z odrobiną soli. Ryby panieruj w jajku i mące. Olej rozgrzej na patelni, usmaż ryby na złocisty kolor. Pieczarki umyj, obierz, pokrój w plasterki. Cebulę obierz, umyj, pokrój w drobną kostkę. Olej rozgrzej na patelni, zeszklij cebulę. Dodaj pieczarki, duś na małym ogniu, aż woda odparuje. Oprósz solą. Naczynie żaroodporne skrop olejem. Ułóż ryby, przykryj pieczarkami. Dokładnie polej śmietaną. Natkę pietruszki umyj, osusz, posiekaj. Równomiernie posyp zapiekankę. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180st. C. Zapiekaj 15 minut.

*Karolina Krzeszewska*

*Emilia Szychowska*

*z klasy I TŻ*