



# Ryba leningradzka

przepisy.pl



 45 minut  5 osób  Łatwe

## Składniki:

- ryba - 500 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- mąka - 0.5 szklanek
- oliwa - 5 łyżek
- cebule - 2 sztuki
- kasza gryczana - 1.5 szklanek
- starty żółty ser - 70 gramów
- mleko - 50 mililitrów
- masło - 3 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- posiekany koperek - 1 łyżka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Rybę podziel na kawałki, posyp przyprawą Knorr. Obtocz w mące i usmaż na oliwie.
2. Cebule poszatkuje i usmaż na tym samym tłuszczu.
3. Kaszę ugotuj. Ułóż na niej rybę, cebulę, posyp startym serem. Polej roztopionym masłem wymieszanym z mlekiem i zapiekaj razem w piekarniku przez 10 minut. Danie przybierz posiekaną zieleniną.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)