



przepisy.pl

Ryba z sosem pieczarkowym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z białej ryby - 4 sztuki
- pieczarki - 8 sztuk
- Menu ze Smakiem Sos koperkowy Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 36% - 350 mililitrów
- woda - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- margaryna - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- cytryna - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Filety z ryby skrop oliwą, sokiem z cytryny i posyp przyprawami. Odstaw na kilka minut do lodówki.
2. W tym czasie pieczarki pokrój w plastry, a cebulę w kostkę. Na rozgrzanej oliwie przesmaż cebulę i dodaj pieczarki.
3. Sos koperkowy Knorr rozmieszaj w rondelku ze śmietaną i zagotuj. Dodaj pieczarki.
4. Naczynie żaroodporne natłuść margaryną, wlej kilka łyżek sosu, a następnie ulóż filety ryby.
5. Resztę sosu wlej do naczynia, przykrywając rybę. Wierzch posyp pokrojoną w paski papryką. Naczynie przykryj i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 45 minut. Gotowe danie podawaj z ziemniaczanym purée.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl