



przepisy.pl

Sum zapiekany „moskiewski”

 90 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- sum - 800 gramów
- Przyprawa Uniwersalna Delikat - 2 łyżki
- ziemniaki - 8 sztuk
- cebula - 3 sztuki
- grzyby leśne - 300 gramów
- mąka - 2 łyżki
- tłuszcz - 4 łyżki
- śmietana - 200 mililitrów
- Fix Ryba zapiekana w sosie koperkowym Knorr - 1 opakowanie
- tarty żółty ser - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczoną i wypatroszoną rybę pokrój na porcje. Cebule posiekaj. Grzyby oczyść i pokrój na plastry.
2. Ziemniaki obierz i ugotuj na półtwardo w lekko osolonej wodzie. Po przestudzeniu pokrój w plastry. Mąkę wymieszaj z Delikatem Knorr.
3. W panierce obtocz porcje suma i usmaż na oliwie. Cebulę zeszklij, dodaj grzyby i smaź kilka minut. Ziemniaki podsmaż.
4. Fix Ryba zapiekana w sosie koperkowym Knorr wymieszaj ze śmietaną i doprowadź do wrzenia.
5. Do wysmarowanego tłuszczem naczynia żaroodpornego przełóż kawałki usmażonej ryby, ziemniaki, grzyby z cebulą, zalej przygotowanym sosem, posyp startym serem, zapiekaj 15 minut w piekarniku.

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