

Składniki:
700 g filetu z morszczuka,
300 g pora (tylko białych części),
200 g świeżych pomidorów,
125 ml mietany 18-22%,
1 łyżka soku z cytryny lub limonki,
1 łyżka maki,
50 ml oleju,
cukier, sól, pieprz.

Przygotowanie
Pomidory sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy w cząstki. Pory czystym i kroimy w krętki. Filety kroimy na kawałki, opróżamy solą i maką. Na patelni rozgrzewamy porowatego oleju i smażymy rybę z obu stron na złoty kolor. Rybę zdejmujemy, dolewamy resztę oleju i wkładamy na patelnię pokrojone pory. Gdy będzie miękko dodajemy pomidory i dusimy razem kilka minut. Następnie dolewamy mietanę, sok z cytryny oraz przyprawy, mieszamy. Na koniec dodajemy rybę i dusimy razem na małym ogniu przez 5 minut. Przed podaniem możemy posypać świeżo posiekaną natką pietruszki.

www.PrzepisyKulinarne.TV