

# ryba po grecku

Autor: **anetta73**Przepisów: **20** Ocena: **165**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- filety z ryby(obojetnie jakiej), 4 szt.
- mąka, 2 łyżki stołowe
- sól, do smaku
- olej, 2 łyżki stołowe
- seler(korzeń), 1 mały
- marchew, 2 sztuki
- cebula, 1 średnia
- ogórek kiszony, 1 szt.
- pietruszka, natka(kilka gałązek)
- sól, pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 filety z ryby solimy, obtaczamy w mące i smażymy na oleju na złoty kolor, odstawiamy na bok...
- 2 seler i marchew trzemy na tarce jarzynowej, cebule kroimy w piórka, wszystko dusimy w rondlu, na odrobinie oleju do miękkości.. pod koniec dodajemy posiekana pietruszke...
- 3 do uduszonych jarzyn dodajemy pokrojony w kostkę ogórek kiszony
- 4 łączymy warzywa z rybą, doprawiamy wszystko solą i pieprzem..podajemy na ciepło lub zimno.....smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: