Ryba pod porem i śmietaną

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

łatwy

4 porcje

Składniki:

- ryba filet z czerniaka lub miruny - 4 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- por biała część - 2 szt.
- śmietana - 250 ml
- skórka otarta z cytryny - trochę
- sok z cytryny - 4 łyżka
- masło - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet podzielić na mniejsze części, oprószyć solą i pieprzem i smażyć na roztopionym maśle.
Dodać pokrojony w plasterki por, dusić 3 minuty pod przykryciem.

Śmietanę wymieszać z sokiem i skórką z cytryny a także z solą i pieprzem do smaku.
Śmietaną zalać rybę i por.
Dusić jeszcze około 7 minut na małym ogniu.