




## Ryba zapiekana z pieczarkami

 Barbara Mulik

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

Amur (filet) - 300 g

Pieczarki - 290 g

Boczek wędzony - 200 g

Cebula - 190 g

Oliwa - 6 łyżka

Śmietana 18% - 3 łyżka

Ser Gouda - 150 g

Sól, pieprz -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rybę umyć pod bieżącą wodą, osuszyć i posolić.

Na patelnię wlać 3 łyżki oliwy, rozgrzać i smażyć fileta z obu stron do miękkości ok.10 minut.

**KROK 2:** Po usmażeniu odstawić do wystygnięcia.

Z fileta zdjąć skórę i podzielić mięso na kawałki.

**KROK 3:** Pieczarki umyć szczoteczką pod bieżącą wodą, pokroić w plasterki i usmażyć na rozgrzanym oleju na patelni.

**KROK 4:** Boczek wędzony pokroić w kostkę 1x1 i podsmażyć na patelni razem z cebulą pokrojoną w kostkę.

**KROK 5:** Do usmażonego boczku z cebulą dodajemy usmażone pieczarki, 3 łyżki śmietany, sól i pieprz do smaku.

Podsmażamy kilka minut.

**KROK 6:** Do naczynia żaroodpornego włożyć kawałki ryby, pokryć przygotowanym gęstym sosem pieczarkowym, posypać utartym serem żółtym .

Naczynie wstawić do nagrzanego piekarnika na 15 minut.

Smacznego.