

Ryba podle Pohlreicha

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Amur 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Kousek másla 1 ks
- Petrželka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na páněv nalijeme 2 lžíce oleje. Na polovinu pánve dáme opékat osolené porce ryby, na druhé polovině restujeme cibuli a česnek nakrájené na plátky. Když je ryba hotová, vyjmeme ji a uložíme na teplém místě. Do pánve přidáme kousek másla a nakrájenou petrželku, dorestujeme cibuli, až je zlatavá. Rybu podáváme s orestovanou cibulkou a přílohou. Tentokrát jsem dělala amura, ale takto dělaná je dobrá jakákoliv ryba.