

طريقة تحضير السمك مع الفطر

المقادير:

- بصلة مقطعة الى شرائح رقيقة
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- كوب ونصف من الفطر المقطع الى شرائح رقيقة
- نصف كيلو فيليه سمك مقطع
- رشة ملح
- رشة بهار
- عرق كرفس مقطع لشرائح رقيقة
- ملعقة كبيرة من صلصة الصويا
- ملعقة كبيرة من الخل

طريقة التحضير:

- تحمى المقلاة سابقا
- يقلب البصل في الزيت ويضاف الفطر
- يقلب الخليط حوالي دقيقتين مع التحريك المستمر حتى يذبل الفطر
- يرش الملح والبهار على السمك قبل اضافته
- يضاف السمك والكرفس وصلصة الصويا والخل
- تغطى المقلاة ويطهى على نار هادئة لمدة 10 دقائق

الف صحة !