

# Форель с морковью



Что нужно:

- стейки форели - 8 шт;
- морковь - 2 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- мука - 1 стакан;
- томатная паста - 250 г;
- сахар - 1 ч. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Обваливаем стейки в муке.
3. Обжариваем до лёгкого золотистого цвета, не забываем хорошенько посолить.
4. Морковь натираем на крупной тёрке.
5. Лук мелко нарезаем.
6. Смешиваем в сковороде морковь, лук, томатную пасту, сахар и солим.
7. Перемешиваем и томим на среднем огне 10 минут. Подаём стейк, а сверху распределяем нашу морковную смесь!