

Рыбка с лучком и сельдереем "Вкусные полезности"



Что нужно:

- стейки форели - 6-8 шт;
- репчатый лук - 2-3 шт;
- яйца - 4 шт;
- сельдерей - 2 стебля;
- мука - 120 г.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Обжариваем лук, нарезанный кольцами, пару минут.
3. Добавляем к луку мелко нарезанный сельдерей, перемешиваем, солим и обжариваем ещё пару минут.
4. Тщательно смешиваем 2 стакана воды, яйца, муку, соль и перец. По желанию, сюда можно добавить мелко порубленный укроп, он вообще никогда не помешает.
5. Обмакиваем каждый стейк.
6. Кладём на нашу подушку из лука и сельдерея, и тушим 5 минут.
7. Затем переворачиваем, солим, перчим и тушим ещё 5 минут. Перед подачей на каждый стейк мы укладываем лук с сельдереем (которые мы обжаривали) и можно, по желанию, ещё добавить мелко порубленного укропа.