



Рыба с Сыром

Peynirli Balık



4 кусочка филе любой рыбы
2 стол.ложки уксуса
2 чайн.ложки соли
8 веточек зелёного лука
1 стакан бульёна
200 гр.сыра (плавленого)
1 стакан масла для жарки
Пол лимона

- # Рыбу промыть, почистить, залить уксусом и дать настояться в течении 30минут.
- # Рыбу обжарить на горячем масле.
- # В глубокую кастрюлю налить бульён, положить сыр, когда сыр расплавится добавить туда обжаренную рыбу.
- # Тушить на медленном огне, добавить мелко порезанный зелёный лук (зелёную часть).
- # Для вкуса выжать лимон и посолить.
- # Готовить 15минут. Подавать горячим.

По желанию, в бульён можно добавить 1стол.ложку сливочного масла.