Рецепт приготовления скумбрии с шампиньонами

Ингредиенты:

- **400 г филе скумбрии,**
- **по 2 ст. ложки муки и растительного масла,**
- **200 г шампиньонов,**
- **1 ст. ложка масла,**
- **соль,**
- **перец,**
- **зелень петрушки.**

Размороженное филе ополоснуть, обвалять в муке, посо-лить и жарить на сильно разогретом масле. В оставшееся на сковороде растительное масло добавить сливочное и промы-тые, нарезанные ломтиками шампиньоны. Заправить солью и перцем. Тушить 10 мин. Когда соус слегка загустеет, сложить жареную рыбу на грибы, прикрыть крышкой и несколько минут подержать на слабом огне. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.