



przepisy.pl

Ryba zapiekana z kaszottem meksykańskim na ostro



 150 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- chili czerwone - 0.25 sztuk
- oliwki czarne - 70 gramów
- kukurydza - 80 gramów
- pomidorki koktajlowe - 8 sztuk
- Kaszotto meksykańskie Knorr** - 1 opakowanie
- filet z dorsza - 500 gramów
- Przyprawa do ryb Knorr** - 0.5 łyżek
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 szczypta
- świeża kolendra - 1 pęczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W garnku przesmaż na oliwie cebulę i chili. Dodaj saszetkę Kaszotto Meksykańskie, oliwki czarne pokrojone na trzy, kukurydzę, połówki pomidorów i zalej ok. 250 ml wody i gotuj ok. 15 minut.
2. Rybę pokrój na porcję i zamarynuj Przyprawą do Ryb Knorr, oliwą, Kminem i częścią świeżej kolendry.
3. Odstaw na 2-3 h do lodówki. Następnie zapiekaj ją w piecu w temperaturze 170 stopni około 10 minut. Podawaj ją na kaszotto z kolendrą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl