



 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- filet z sandacza lub dorsza - 700 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- marchew - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ogórki kiszane - 2 sztuki
- oliwki - 50 gramów
- pieczarki - 50 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 1 szczypta
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 listków
- cytryna - 1 sztuka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- woda - 0.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Bulion na włoszczyźnie Knorr wymieszaj z 250 mililitrami wody, zagotuj w dużym garnku.
2. Filety ze skórą podziel na porcję. Na każdym kawałku zrób dwa nacięcia. Ułóż skórą do dołu w garnku z gotującym się bulionem.
3. Pokrój pietruszkę, marchew i cebulę w julienne. Dodaj do bulionu wraz z kilkoma ziarnami pieprzu, liśćmi laurowymi i gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut.
4. Ogórki obierz, zetrzyj i ugotuj w małej ilości wody.
5. Przygotuj Fix Spaghetti Napoli Knorr mieszając zawartość opakowania z 250 mililitrami wody. Pokrój pieczarki.
6. Wyjmij rybę, do pozostałych warzyw dodaj pokrojone pieczarki, oliwki w całości, ogórki.
7. Ugotowane warzywa połącz z sosem pomidorowym. Rybę polej przygotowanym sosem, przybierz cytryną i posiekaną natką pietruszki.