



przepisy.pl

Duszone ziemniaki z rybą

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 800 gramów
- Sos serowy Knorr** - 1 sztuka
- filety rybne - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- koperek - 1 pęczek
- mąka - 2 łyżki
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Marchewkę i cebulę pokrój w kostkę, ziemniaki w plasterki.
2. Sos serowy Knorr przygotuj w/g wskazówek na opakowaniu. wlej do warzyw i duś do miękkości.
3. pokrojona na porcje filety oprósz mąką i przesmaż na oleju. Ułóż na talerzach rybę i ziemniaki, posyp posiekanymi koperkiem i pietruszką.
4. Na oliwie zeszklij cebulę, dodaj marchewkę i ziemniaki. smaź kilka minut.

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