



Gulasz rybny z dorsza

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- biała ryba np. dorsz - 200 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- łosoś - 200 gramów
- mule - 200 gramów
- krewetki - 10 sztuk
- szalotki - 10 sztuk
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie
- kapary - 2 łyżki
- ostra papryka - 1 sztuka
- świeża natka pietruszki - 1 łyżka
- świeży tymianek - 1 łyżka
- świeże oregano - 1 łyżka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej Ramie podsmaż posiekany czosnek, chilli oraz przekrojone na pół cebulki. Wrzuć mule i wszystko razem smaź chwilę.
2. Następnie zalej pomidorami z puszki, dodaj kapary i Knorr Naturalnie smaczne oraz pół szklanki wody. Dokładnie wymieszaj.
3. Do powstałego w ten sposób sosu dodaj pokrojoną w grubą kostkę rybę oraz krewetki Gulasz gotuj około 5 minut pod przykryciem.
4. Gotowy gulasz dopraw najlepiej świeżo posiekanymi ziołami.

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