



przepisy.pl

## Halibut zawijany w boczek z sosem pomidorowym



### Składniki:

- filet z halibuta - 0.8 kilogramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 8 plastrów
- Zioła prowansalskie Knorr** - 1 łyżeczka
- biały pieprz - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- woda - 300 mililitrów

45 minut 4 osoby Łatwe

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

### Sposób przygotowania:

1. Filety ryby opłucz pod zimną wodą i osusz papierowym ręcznikiem. Dopraw do smaku białym pieprzem i ziołami prowansalskimi.
2. Rybę owiń w boczek i podsmaż na patelni z oliwą na złoty kolor, aż boczek zrobi się chrupiący.
3. Fix Spaghetti Napoli Knorr połącz z 300 ml zimnej wody, wymieszaj i zagotuj, aż zgęstnieje. Filety halibuta w boczku podawaj z sosem pomidorowym i pieczonymi ziemniaczkami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)