



Kolorowy okoń

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pomidor - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- czosnek ząbki - 8 sztuk
- czerwony ocet winny - 80 mililitrów
- smalec - 1 łyżka
- filety z okonia morskiego - 750 gramów
- suszone chiles anchos - 2 sztuki
- gorzka pomarańcza - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Suszone papryczki namocz na ok. 1 godzinę w ciepłej wodzie, następnie osącz, usuń pestki i potnij w drobną kostkę.
2. Czosnek obierz, przekrój na połówki i zmiksuj razem z papryczkami. Cebulę posiekaj, pomidory obierz ze skórek, pokrój, a następnie zmiksuj z cebulą w osobnym naczyniu.
3. Filety rybne umyj i osusz.
4. Na rozgrzanym smalcu podsmaż paprykowy mus, dodaj filety i smaż na małym ogniu przez 5-10 minut.
5. Dodaj mus pomidorowy, sok wyciśnięty z pomarańczy i ocet. Wymieszaj, dopraw do smaku i duś na małym ogniu jeszcze przez kilka minut. Kolorowego okonia podawaj na gorąco razem z dodatkiem ugotowanego na sypko ryżu.

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