



przepisy.pl

Owoce morza w pomidorach



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- owoce morza do wyboru - 450 gramów
- pomidory - 4 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- duża cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 2 łyżki
- ryż - 1 szklanka
- kurkuma - 1 łyżka
- curry - 2 łyżki
- sos sojowy - 5 łyżek
- brandy - 5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj w osolonej wodzie z dodatkiem kurkumy. Odcedź.
2. Cebulę oraz czosnek pokrój w drobną kostkę i zeszklij na oliwie. Dodaj pomidory pelatti, zagotuj i dopraw pokruszoną mini kostką Knorr.
3. Na rozgrzanej patelni przesmaż owoce morza z curry, następnie dodaj pomidorowy sos i wymieszaj delikatnie. Duś razem 3-4 minuty. Gotową potrawę podawaj z ryżem. Udekoruj gałązkami koperku.
4. Na patelni rozgrzewamy oliwę i krótko (3 minuty) smażymy owoce morza. Mieszamy je z sosem pomidorowym. Podajemy z ryżem. Smacznego!

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