



Panga w ananasach

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- filet z pangii - 1 kilogram
- Przyprawa do ryb Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula - 2 sztuki
- ananas w puszcze - 1 opakowanie
- słoik przecieru pomidorowego - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 szklanka
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- kolendra - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos: cebule posiekaj i zeszklij na oleju, po czym wlej sok z ananasów i przecier pomidorowy.
2. Ananasy pokrój w kostkę i dodaj je do sosu.
3. Rybę posyp przyprawą Knorr oraz curry. Następnie panieruj w jajku i bułce.
4. Smaż rybę na oleju. Po usmażeniu polej ją przygotowanym sosem. Przed podaniem udekoruj potrawę świeżą kolendrą.

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