



przepisy.pl

# Pirackie danie jednogarnkowe

 60 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ryba - 300 gramów
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 200 gramów
- papryka - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 50 mililitrów
- oliwa do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Drobnio posiekaj cebulę i czosnek. Ziemniaki i paprykę pokrój w kostkę.
2. Oliwę rozgrzej w dużym garnku. Następnie zeszklij cebulę i czosnek.
3. Dodaj resztę warzyw i Sos w słoiku Spaghetti Toscana Knorr. Gotuj 20 minut na małym ogniu.
4. Pokrój filet rybny w kostkę. Skrop cytryną i z połącz z warzywami.
5. Gotuj do miękkości na słabym ogniu przez 10 minut. Na koniec dodaj śmietanę.

---

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)