



przepisy.pl

Ryba w sosie paprykowym



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- panga lub grenadier - 600 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- makaron szpinakowy
- papryki - 2 sztuki
- białe wino - 50 mililitrów
- śmietanka - 200 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- masło - 4 łyżki
- oliwa - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć paprykę i pokroić na mniejsze części. Przesmażyć ją na 2 łyżkach masła i łyżce oliwy z oliwek. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
2. Następnie zalej małym kieliszkiem białego wytrawnego wina i śmietanką. Dodaj pokruszoną Przyprawę w mini kostkach Smażona cebula Knorr. Ugotowany sos dokładnie zmiksuj.
3. Ugotuj makaron szpinakowy według instrukcji podanej na opakowaniu.
4. Pokrój rybę na porcje, dopraw pieprzem i odrobiną soli.
5. Usmaż rybę na 2 łyżkach masła. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa. Pod koniec smażenia skrop ją cytryną. Podawaj z makaronem i sosem paprykowym, udekorowaną pokrojoną papryką oraz ćwiartkami cytryny.

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