



przepisy.pl

Ryba z curry po indyjsku

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- biała ryba płaty - 6 sztuk
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 1 sztuka
- pomidor - 4 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- czosnek ząbek - 4 sztuki
- curry - 4 łyżeczki
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Rybę pokrój na paski.
2. W tym czasie cebulę oraz czosnek pokrój na plasterki, a pomidory sparz, obierz i pokrój w kostkę.
3. Chwilę duś, a następnie dodaj kawałki ugotowanej ryby. Duś jeszcze 5 minut. Podawaj z ryżem.
4. Zagotuj 500ml wody, wrzuć kostkę bulionową.
5. Następnie dodaj rybę. Gotuj, aż będzie miękka.
6. Na rozgrzany olej wrzuć pomidory, cebulę i czosnek i dodaj wszystkie przyprawy.

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