



przepisy.pl

Ryba z garam masalą

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z białej ryby - 2 sztuki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- garam masala - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- kolendra
- Sok z jednej limonki

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

Sposób przygotowania:

1. Filety natrzyj garam masalą, a następnie marynatą Knorr. Odstaw na 2 godziny do lodówki.
2. Po usmażeniu skrop rybę sokiem z limonki i posyp listami kolendry. Podawaj samodzielnie bądź z ryżem.
3. Na rozgrzanym oleju smaż rybę po 5 minut z każdej strony.

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