



Ryba z kasztanami

przepisy.pl

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- filet z białej ryby - 4 sztuki
- kasztany wodne 1 puszka 200gr
- pieczarki - 20 sztuk
- sałata liście - 6 sztuk
- sos sojowy - 4 łyżki
- wódka - 50 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- pomarańcza - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Filety natnij, aby lepiej wchłaniały marynatę. Sos sojowy wymieszaj z wódką i marynatą Knorr. Zalej nim rybę i marynuj przez 2 godziny.
2. Rybę wyjmij z marynaty i ułóż na folii aluminiowej. Na filety połóż kasztany oraz pieczarki.
3. Folię zawiń i całość włóż do żaroodpornego naczynia, które nakryj przykrywką. Piecz przez 30 minut w piekarniku nagrzanym do 200°C.
4. Do marynaty pozostałej z ryby wrzuć cebulę, sok z cytryny i pomarańczy i wszystko wymieszaj. Rybę wyłóż na półmisek udekorowany sałatą i polej sosem. Podawaj z ryżem.
5. Pieczarki oczyść i umyj, przekrój na pół cebulę posiekaj, kasztany odsącz i również przekrój na pół a z cytryny i pomarańczy wyciśnij sok.

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