



przepisy.pl

Sandacz z krabami w papilotach



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sandacz lub inna biała ryba - 1 kilogram
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- mięso krabowe z puszki - 100 gramów
- pomidor malinowy - 500 gramów
- seler naciowy - 300 gramów
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- ostra papryka - 1 sztuka
- szalotki - 10 sztuk
- kolendra - 100 gramów
- masło lub margaryna - 200 gramów

Sposób przygotowania:

1. Cebulki obierz i pokrój w ćwiartki. Pokrój liście kolendry, posiekaj paprykę i czosnek. Pomidory przekrój na pół. Selera pokrój w mniejsze kawałki i wymieszaj z pokrojonymi liśćmi kolendry, ostrą papryką, czosnkiem, pomidorami.
2. Następnie w głębokim naczyniu wymieszaj mięso krabowe z masłem.
3. Rybę pokrój w kawałki i oprósź przyprawą Knorr. Na pergaminie ułóż warzywa, na warzywa ułóż kawałek ryby oraz mięso krabowe wymieszane z masłem.
4. Całość zawiń w pergamin, a końce pergaminu poskręcaj tak jak cukierki.
5. Rybę smaż na patelni grillowej pod przykryciem lub piecz w piekarniku nagrzanym do 200 °C przez około 20 minut.

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