



przepisy.pl

Sandacz z sosem z pieczonej papryki – paprykowe aioli



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczki z sandacza - 600 gramów
- boczek wędzony - 8 plastrów
- kilka gałązek świeżego tymianku - 1 garść
- kilka gałązek świeżego rozmarynu - 1 garść
- czerwona papryka - 2 sztuki
- mała ostra papryczka chili - 2 sztuki
- cebula, nie obrana - 1 sztuka
- główka czosnku - 1.5 sztuk
- pomidor - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 150 mililitrów
- sok z jednej cytryny - 50 mililitrów
- cukier - 2 łyżki
- Przyprawa do ryb Knorr** - 3 łyżki
- sól - 0.5 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. Filety z sandacza pokrój na odpowiedniej wielkości porcje i oprósz obficie przyprawą Knorr.
2. Na plastry boczku połóż po gałązce rozmarynu i tymianku oraz po plasterku czosnku i chili. Boczek z przyprawami zawiń wokół ryby. Rybę ułóż na blaszce do pieczenia wyłożonej pergaminem.
3. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C na ok. 20 minut.
4. Warzywa umyj, posmaruj delikatnie oliwą, ułóż na blaszce lub w naczyniu żaroodpornym i piecz przez ok. 20 -30 minut, aż zrobią się zupełnie miękkie. Po upieczeniu warzywa odstaw do ostygnięcia.
5. Cebulę, paprykę, pomidora i czosnek obierz dokładnie ze skóry, umieść w kielichu miksera, dodaj sól i cukier, zmixuj, a następnie dodaj łyżkę oliwy. Gotowy sos podawaj z pieczonymi rybami.

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