



przepisy.pl

Smaczna ryba na sposób azjatycki

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz
- sól
- jabłko - 2 sztuki
- rodzynki - 2 łyżki
- sos sojowy - 2 łyżki
- olej sezamowy - 2 łyżki
- koperek - 2 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- ryż - 3 szklanki
- chińska mieszanka warzywna - 1 opakowanie
- filet z morszczuka - 600 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż podsmaż na rozgrzanym tłuszczu, podlej szklanką wody, wymieszaj z sosem sojowym i duś na małym ogniu przez 15 minut.
2. Dodaj mieszankę chińską i duś jeszcze przez kolejne 15 minut.
3. Filety rybne umyj, osusz i skrop sokiem z cytryny, odstaw na kilka minut, potnij w kostkę i dodaj do warzyw i ryżu.
4. Jabłka obierz ze skórki, pokrój w plastry i dodaj do potrawy.
5. Dopraw do smaku i podduś jeszcze przez kilka minut. Posyp rodzynkami.

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