



przepisy.pl

Tuńczyk w orientalnym sosie - VIDEO



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeży tuńczyk (może być inna ryba o zwartej strukturze) - 400 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- makaron ryżowy vermicelli (można zastąpić zwykłym makaronem) - 100 gramów
- szalotka - 5 sztuk
- mała ostra papryczka - 1 sztuka
- groszek cukrowy - 100 gramów
- słodki ziemniak (batat) - 1 sztuka
- limonka - 1 sztuka
- szczypiorek - 1 pęczek
- olej rzepakowy - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Szalotkę obierz i przekrój na cztery części. Posiekaj paprykę. Batata obierz i przekrój wzdłuż na cztery części, a następnie pokrój w plastry. Ziemniaka zanurz na 5 minut w gotującej się wodzie. Do tej samej wody włóż na 5 minut makaron ryżowy.
2. Rybę pokrój w grubą kostkę wielkości 1 cm. Podsmaż ją z obu stron na patelni i wyjmij. Na tej samej patelni obsmaż szalotkę, ostrą paprykę i batata. Dodaj groszek cukrowy i z powrotem przełóż na patelnię rybę.
3. Fix Knorr wymieszaj z wodą według proporcji podanych na opakowaniu. Zalej nim podsmażone produkty. Całość zagotuj i dopraw sokiem z limonki.
4. Dodaj posiekany makaron ryżowy. Wszystko razem dokładnie wymieszaj. Danie podawaj posypane kawałkami szczypioru.

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