

Ragout z ryby



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z ryby	50 dag
papryka zielona	2 szt
cebula	1 szt
czosnek	2 ząbki
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
wino	1/2 szklanki
sól	1 szczypta
przyprawa do potraw	1 łyżka
tymianek	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek obrać, pokroić i podsmażyć na maśle. Dodać pokrojone filety, doprawić solą oraz pieprzem i chwilę smażyć. Następnie dodać pokrojoną w paski zieloną paprykę, przyprawę KUCHARZEK, słodką paprykę, tymianek, wino i trochę wody. Dusić na wolnym ogniu 15 min. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub białym pieczywem.