

Potrąwka z makaronu szpinakowego z dorszem i pieczarkami



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dorsz	1 filet
pieczarki	10 dag
pomidory z puszki	2 łyżki
papryka czerwona	1/2 szt
kukurydza	2 łyżki
makaron szpinakowy	1 szkl
koperek	
kostka warzywna	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
masło	1 łyżka
por	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z dorsza gotujemy na parze . Po ugotowaniu kroimy w dużą kostkę . Na patelni na maselku podsmażamy pokrojonego pora i pokrojone pieczarki .Między czasie gotujemy makaron .Po ugotowaniu odcedzamy . Na patelni do pora i pieczarek dokładamy pokrojoną paprykę i kruszymy 1/2 kostki warzywniej . Mieszymy . Dodajemy rybę ,makaron ,kukurydze i 2 łyżki pomidorów z puszki .Wszystko dusimy .doprawiamy pieprzem i papryką słodką .dekorujemy koperkiem