

ryba w sosie brzoskwiniowym



IZOLDAAA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka żółta	1 szt
papryka zielona	1 szt
papryka czerwona	1 szt
ostry keczup	
przecier pomidorowy	
papryczka chili	
brzoskwinie w puszcze	1 puszka
filety rybne	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

papryki pokroić w kawałki i usmażyć do miękkości. jak już będą miękkie doprawić keczupem, przecierem, papryczką i jeszcze podsmażyć, podlać sokiem z brzoskwiń i dołożyć pokrojone brzoskwinie. rybkę usmażyć tak jak do ryby po grecku, można wcześniej natrzeć wegetą i czosnkiem). podawać rybę polaną sosem.