Ryba po meksykańsku



JOANNA113

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety rybne	4 sztuki
cebula biała	6 sztuk
sól, pieprz	
oregano	szczypta
ananas z puszki	1 sztuka
ketchup	1 słoik
papryka czerwona	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety rybne osolić popieprzyć i usmażyć na patelni. Cebulę pokroić w piórka, paprykę w paski, ananasy w kostkę. Cebulę podsmażamy na patelni dodajemy paprykę dusimy aby zmiękła i dodajemy ananasy. Chwilę gotując wlewamy sok z puszki ananasa i ketchup, doprawiamy oregano. Układamy na przemian farsz, ryba farsz, itd. Smacznego