

ryba w ryżu



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z pangi	4 sztuki
ryż	2 torebki
śmietana 12-procentowa	200 mililitrów
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety myjemy, kroimy na mniejsze kawałki, Podsmażamy przyprawione. Ryz gotujemy. Do ryby dodajemy smietanę, i zioła . Na koniec do ryby dodajemy ryż . wszystko przyprawiamy.