

# paprykarz własnej roboty



Autor: **anetas197601**  
Przepisów: **255** Ocena: **8428**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 1 kg filetów z morszczuka
- 50 dkg ugotowanego ryżu
- 4 cebule
- koncentrat pomidorowy
- sól, pieprz, chili, papryka mielona, przyprawa do ryb, olej do smażenia
- 1 łyżka pasty paprykowej (ajwar)

## Sposób przygotowania:

- 1 Ugotować i wystudzić ryż. Rybę posolic, popieprzyć i posypać przyprawą do ryb. Smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju. Usmażoną rybę wyciągamy a na tym samym tłuszczu smażymy cebulę pokrojoną w kostkę. Rybę kroimy drobno i dodajemy do cebuli, następnie dodajemy ryż i pozostałe składniki doprawiamy do smaku. Odstawiamy żeby się przegryzło. Paprykarz można jeść na zimno jak i na ciepło. Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: