

RYBA W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM

Autor: **LIDECZKA**Przepisów: **255** Ocena: **18716**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- filety rybne, 4-6
- mąka
- olej do smażenia
- brzoskwinie, 1 puszka
- Papryka czerwona, 2
- cebula, 2
- koncentrat pomidorowy
- sól, pieprz, papryka
- masło

Sposób przygotowania:

- 1 Rybę posolic, obtoczyć w mące i smażyć na złoty kolor z obu stron.
- 2 Brzoskwinie i warzywa pokroić w grubą kostkę. Cebulę zeszklić na maśle. Wszystko przełożyć do rondla, podlać niewielką ilością wody, przyprawić, dusić do miękkości. Pod koniec dodać koncentrat.
- 3 Rybę wyłożyć na półmisek, polać sosem. Podawać z ryżem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: