

Tuńczyk na pomidorach z krewetkami i kalarepą



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 45 min do 60 min

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- tuńczyk - 150 g
- pomidory - 100 g
- koper - 30 g
- kalarepa - 1 szt.
- wino - 50 ml
- por - 30 g
- oliwa
- bazylia
- estragon
- krewetki - 2 szt.
- czosnek
- limonka - 1/2 szt.

Opis przygotowania:

Filet z tuńczyka marynować w winie białym, soku z limonki, koperze włoskim, bazylii, estragonie. Kalarepę wyciąć dekoracyjnie i ugotować. Krewetki obrać. Koper włoski, por, pomidor – podsmażyć na oliwie. Usmażyć tuńczyka z krewetkami i czosnkiem. Wyporcjować.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!