TANIEGOTOWANIE.com

Filety rybne po bałkańsku

Kuchnia: śródziemnomorska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Koszty przyrządzenia: 15
Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- filety z ryby - 600 g
- mrożone warzywa - 300 g
- papryka - 1 szt.
- pomidor - 4 szt.
- cebula - 2 szt.
- bekon - 4 plasterki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- masło - 2 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- przyprawa ziołowa - szczypta

Opis przygotowania:

Filety rybne podzielić na 8 kawałków i posmarować sokiem z cytryny. Paprykę i pomidory przekroić, usunąć nasiona i pokroić na małe kawałki. Cebulę pokroić w plasterki. Bekon usmażyć na chrupko. Do tłuszczu pozostałego na patelni dodać masło i usmażyć filety. Dwie minuty z każdej strony. Filety wyjąć z patelni i posolić. Warzywa dusić w pół szklanki wody, posolić, włożyć rybę, oprószyć przyprawą ziołową i krótko podgrzać nie gotować.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!