

# ryba po turecku

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

## smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- ryba morska -

### Etapy przyrządzania:

1.



Kupujemy kilogram morskiej ryby &#8211; może być morszczuk a jeszcze lepsza jest panga, przyprawiamy solą oraz pieprzem i smażymy bez panierki.

Usmażoną rybę wykładamy na półmisek i zabieramy się za drugą część dania.

Dwie papryki kroimy na kwadraciki, dwie cebule w piórka i przysmażamy, żeby się zeszkliły.

Następnie dodajemy pokrojone w kostkę brzoskwinie z puszki i dalej razem wszystko dusimy.

Pod koniec duszenia j dodajemy 2 łyżki syropu z brzoskwiń i średni łagodny keczup &#8211; wymieszać i nałożyć na usmażoną rybę.

To wszystko &#8211; naprawdę roboty niezbyt wiele, a efekt &#8211; zwłaszcza smakowy &#8211; znakomity!