

PAPRYKARZ

- **FILET Z DOWOLNEJ RYBY (U NAS MIRUNA)**
 - **1 UGOTOWANA MARCHEWKA**
 - **1 UGOTOWANA PIETRUSZKA (MAŁA)**
 - **1/4 UGOTOWANEGO SELERA**
 - **1/2 SZKLANKI UGOTOWANEGO RYŻU**
 - **1 MAŁA CEBULA**
 - **1/3 SZKLANKI PRZECIERU POMIDOROWEGO**
 - **PLASKA ŁYŻECZKA SŁODKIEJ PAPRYKI W PROSZKU**
 - **PIEPRZ I SÓL DO SMAKU**
 - **CYTRYNA, CUKIER**
-
- Rybę podsmażamy na oliwie, a następnie przekładamy do garnka. Na tę samą patelnię wrzucamy drobno posiekaną cebulę i zrumieniamy ją delikatnie. Następnie dodajemy do niej starte na grubych oczkach tarki ugotowane warzywa i podsmażamy całość na małym ogniu przez kilka minut.
 - Przekładamy zawartość patelni do garnka, wsypujemy ryż, zalewamy przecierem pomidorowym i mieszamy.
 - Gotujemy przez kilka minut na małym ogniu, żeby smaki się połączyły. Doprawiamy całość sokiem z cytryny i cukrem oraz innymi przyprawami i pozostawiamy do ostygnięcia pod przykryciem, żeby ryż wchłonął nadmiar płynu.

SMACZNEGO