

Sandacz z kurkami i pomidorem

Przepis na pyszną rybę z aromatem kurek i pomidorów. Danie podawaj z kaszą jaglaną.

 Czas na High: 90 minut

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 2 filety sandacza
- 300 g świeżych kurek
- 200 ml bulionu warzywnego
- Mała cukinia
- 50 g masła
- Pół cytryny
- 3 gałązki świeżego tymianku
- Pół pęczka świeżego koperku
- 12 koktajlowych pomidorków
- Sól
- Pieprz



Wykonanie:

Filet z sandacza umieść w naczyniu Crock-Pot.

Na patelni przysmaż na maśle kurki i dodaj do nich pokrojone w paski cukinie. Dodaj tymianek, koperek, cytrynę i pomidory. Przełóż do naczynia Crock-Pot.

Podlej bulionem, przykryj przykrywką i gotuj w wolnowarze Crock-Pot na poziomie HIGH przez 1,5 godziny.

Podawaj np. z kaszą jaglaną.