

## Рецепт приготовления рыбного гуляша с горошком

## Ингредиенты:

- 400 г рыбного филе,
- по 2 ст. ложки муки, оливкового масла и томатной пасты,
- 2 луковицы,
- 1 чайная ложка красного молотого перца,

## Кулинарные рецепты с фото - Рыбный гуляш с горошком

Автор: Administrator 02.04.2011 01:00 - Обновлено 08.09.2011 13:05

- 1 стакан консервированного горош ка,
- 2 стакана бульона,
- соль,
- перец черный.

Филе ополоснуть, обсушить в салфетке, нарезать крупными кубиками, посолить и поперчить, обвалять в муке и обжарить на разогретом оливковом масле. Вынуть и оставить в теплом месте. На другой сковороде поджарить мелко нарезанный лук, добавить томатную пасту, влить бульон и сложить в него горошек и рыбу. Заправить красным перцем и кипятить на небольшом огне в течение нескольких минут. Подавать с рас-сыпчатым рисом.