



Gulasz z owocami morza

Autor: najlepszewkuchni.pl

Gulasz z owocami morza jest pysznym i aromatycznym daniem. Możesz go przygotować na obiad albo Posmakuj nawet najbardziej wybrednym.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Rozgrzewamy oliwę w garnku i lekko smażymy drobno posiekaną cebulę i czosnek przez około 5 minut. Dodajemy pokrojoną papryczkę chilli i całość podsmażamy przez 2 minuty.

Krok 2

Dolewamy wino, gotujemy przez kolejne 3 minuty, po czym wrzucamy pomidory z sokiem, przecier pomidorowy oraz bulion rybny.

Krok 3

Całość doprowadzamy do wrzenia i gotujemy przez 35 minut.

Krok 4

Wrzucamy mule, krewetki i gotujemy 5 minut. Następnie dodajemy Śmietankę Łaciatą, kalmary i kawałki ryby, gotujemy przez kolejne 5 minut. Danie dekorujemy posiekaną natką pietruszki.

Składniki:

500 ml naturalnego bulionu rybnego

400 g mięsa halibuta

2 łyżki oliwy

1 cebula

3 ząbki czosnku

1 papryczka chilli

$\frac{3}{4}$ szklanki białego wina

1 puszka pomidorów

3 łyżki przecieru pomidorowego

10 muli (bez muszli)

10 dużych krewetek

10 kalmarów

1 natka pietruszki

4 łyżki Śmietanki Łaciatej 18%