

## ***Salatka meksykańska z rybą***

### **Składniki:**

- 600 g filetów rybnych
- 2 cebule
- 1 czerwone papryka
- 1 żółta papryka
- 1 puszka ananasa
- mały słoiczek koncentratu pomidorowego
- 1 mały słoiczek keczupu
- Sól, pieprz, papryka



### **Wykonanie:**

Rybę smażymy. Osobno smażymy pokrojone w paski cebule, dodajemy pokrojone papryki. Smażymy, aż warzywa zmiękną. Dodajemy ananasy, syrop i chwilę dusimy. Dodajemy keczup i koncentrat, doprawiamy. Wkładamy rybę i mieszamy.

Ryba najlepiej smakuje na drugi dzień.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy  
<http://kuchniamagdy.pl>

