

Ryba w liściu kapusty

3 porcje 1 godz. 20 min + 15 min

Składniki

- 600 g filetu z ryby
- 2 liście kapusty
- 20 g szalotki
- 10 g ząbków czosnku
- 10 g imbiru
- 1 trawa cytrynowa
- 20 g czerwonej pasty chili
- 50 ml wody
- 25 g limonki, pokrojonej w plastry
- 50 g ogórka, pokrojonego w plastry
- 25 g czerwonej cebuli, pokrojonej w półksiężyce
- 25 g pasty Sambal (można zastąpić inną pastą chili)
- 25 g pasty Belacan (można zastąpić inną pastą z krewetek)
- 4 g soli

Przygotowanie

1 Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.