

Ünnepi karácsonyi tészta paprikás harcsával

Hozzávalók:

- 50 dkg harcsafilé
- 20 dkg csiperkegomba
- 20 dkg vöröshagyma
- 20 dkg TV-paprika
- 10 dkg kápia paprika
- 5 dkg fokhagyma
- 10 dkg vaj
- 35 dkg Família ünnepi karácsonyi tészta
- paprika fűszerkeverék

Elkészítése:

Forró, sós lobogó vízben kifőzzük a karácsonyi ünnepi tésztát.

A fokhagymát karikára vágjuk, a serpenyőben megolvasztott vajhoz adjuk.

A gombákat felszeleteljük, a halfiléket felkockázzuk.

A felkockázott halat behelyezzük a serpenyőbe, fűszerezzük, sózzuk, borsozzuk.

A paprikákat felszeleteljük, a vöröshagymát felkockázzuk, majd a serpenyőbe tesszük a gombával együtt. Készre pároljuk.

A zöldséges halas ragut a tésztával kínáljuk.

Séfünk tippje: Hal helyett csirke- vagy pulykamellel is elkészíthető.