

Dorsz w zalewie



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2349** Ocena: **52216**



3-4 os. > 60 min



łatwe przystępne



Składniki:

- 1 kg filetów z dorsza
- sól ,pieprz
- szczypta słodkiej mielonej papryki
- mąka
- olej
- 2 duże cebule
- 2 szklanki wody
- kilka ziarenek ziela angielskiego i czarnego pieprzu
- 2 -3 liście laurowe
- 1 szklanka octu
- cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Filety oprószyć solą ,pieprzem i papryką ,odstawić na godzinę. Panierować w mące ,smażyć na złoto z obu stron na oliwie. Cebule pokroić w piórka ,zalać wodą ,gotować z zieleń angielskim ,pieprzem i liśćmi laurowymi ok. 10 min. Wlać ocet ,doprawić solą i cukrem ,zagotować ,odstawić do wystudzenia. W słoiku ułożyć usmażone filety ,przełożyć cebulą z zalewy. Całość zalać zalewą ,słoik zamknąć i wstawić do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: