

# Filety rybne w zalewie octowej



Autor: **NaTalerzuAgnes**  
Przepisów: **274** Ocena: **2601**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Filety rybne - 1 kg
- Mąka - do obtoczenia
- Jaja - 1 szt.
- Bułka tarta - do obtoczenia
- Cebula - 3 szt.
- Olej - 1/4 szklanki
- Sól, pieprz - do smaku
- Przepier pomidorowy - 100 g
- ZALEWA:
- Woda - 1 litr
- Ziele angielskie - kilka ziarenek
- Liść laurowy - 3 szt.
- Cukier - 1/4 szklanki
- Sól - płaska łyżka
- Ocet - 1/4 szklanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Filety rybne (dowolny rodzaj) kroimy na kawałki, solimy, pieprzymy, obtaczamy w mące, jajku i bułce tartej, smażyjemy na oleju, odstawiamy do przestudzenia.
- 2 Wszystkie składniki zalewy (za wyjątkiem octu) mieszamy razem i zagotowujemy.
- 3 3 średnie cebule kroimy w półplasterki i dusimy w 1/4 szklanki oleju. Dodajemy 1/2 słoiczka przecieru pomidorowego (100g), chwilę jeszcze dusimy i przekładamy do zagotowanej zalewy. Dodajemy 1/4 szklankę octu, mieszamy i zostawiamy do ostygnięcia.
- 4 Upieczone filety układamy warstwami, przekładając je cebulą z zalewy. Całość zalewamy zalewą i wkładamy do lodówki na 2 godziny.

## Twoje notatki do przepisu: