

Ryba po grecku w sosie słodko - kwaśnym

Autor: **WaniliowImprowizacje**Przepisów: **502** Ocena: **4200**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500g filetów rybnych
- 3 marchewki
- 1 pietruszka
- 1/4 selera
- 1 cebula
- 400ml sosu słodko - kwaśnego z warzywami ze słoika
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz
- mąka do panierowania
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Użyłam mrożonych filetów rybnych, więc pierwszym krokiem było ich rozmrożenie. Następnie rozmrożone filety przyprawiłam solą i pieprzem, opanierowałam w mące i usmażyłam na oleju z obu stron na złoty kolor. Po usmażeniu odsączyłam ryby na papierowym ręczniku. Marchewki, pietruszkę i selera obrałam i startam na tarce na grubych oczkach. Przesmażyłam je razem na oleju i przełożyłam do garnka. Cebulę również obrałam, pokroiłam w kostkę i zeszkliłam na oleju. Przełożyłam ją do warzyw do garnka. Do warzyw dodałam sos słodko - kwaśny z warzywami ze słoika, przecisnęłam przez praskę obrane ząbki czosnku. Wszystko wymieszałam, ustawiłam garnek na gazie i dusiłam warzywa do miękkości. Na koniec doprawiłam do smaku solą i pieprzem. W półmisku ułożyłam warstwę ryby, warstwę warzyw, znów warstwę ryby i na wierzch resztę warzyw w sosie. Rybę odstawiłam do wystygnięcia, a następnie wstawiłam do lodówki i schłodziłam. Najlepiej chłodzić ją min. 12 godzin.

Twoje notatki do przepisu: