

Ryba w słodko-kwaśnej zalewie



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **4006**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- ryba np. morszczuk- 1 kg
- ogórki koserwowe- 1 słoik
- Papryka marynowana- 1 kg
- Cebula biała- 3 szt.
- Sól
- Pieprz
- tłuszcz do smażenia
- ciasto naleśnikowe:
- mąka pszenna- 1 szklanka
- Jajko- 1 szt.
- Woda- 1,5 szklanki
- Sól- 1 szczypta
- zalewa:
- Woda- 2 szklanki
- Olej roślinny- 3/4 szklanki
- Ocet- 5 łyżek
- Cukier- 4 łyżki
- Ketchup łagodny- 4 łyżki
- Koncentrat pomidorowy- 70 g
- Pieprz- 1 szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki, paprykę i cebulę pokrój w kostkę. Rybę pokrój na mniejsze kawałki. Posyp z każdej strony solą i pieprzem. Składniki ciasta dokładnie wymieszaj. Rybę panieruj w cieście i smaż na głębokim tłuszczu z każdej strony na rumiany kolor. Składniki zalewy (bez koncentratu pomidorowego) zagotuj. Dodaj przecier i pieprz. Wystudź. Do naczynia układaj kolejno rybę i pokrojone warzywa- do wyczerpania składników. Ostatnią warstwą powinny być warzywa. Danie zalej wystudzoną zalewą. Potrawę przechowuj w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: