

Ryba w zalewie.



Autor: **gogusia**
Przepisów: **241** Ocena: **9366**

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- filety rybne ok. pół kilograma
- ciasto naleśnikowe: 2 jajka
- szklanka mąki
- sól, pieprz
- zalewa: 5 szklanek wody
- 1 szklanka octu 10 %
- 5 łyżek cukru
- 2 łyżki soli
- 2 główki cebuli
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Filety rybne jak mamy zamrożone to rozmrażamy, lekko solimy. W naczyniu mieszamy jajka, mleko i mąkę oraz sól i pieprz na gęste ciasto naleśnikowe. Kawałki ryby, u mnie tym razem mintaj, obtaczamy w cieście i smażymy na oleju na złoty kolor.



- 2 Na zalewę gotujemy wodę z octem, cukrem i solą. Cebulę kroimy w piórka. W większej salaterce układamy rybę na przemian z cebulą, zalewamy wystudzoną zalewą, przykrywamy i odstawiamy najlepiej na całą noc do lodówki by dobrze smaki przeszły.



Twoje notatki do przepisu: