

# Ryba w zalewie



Autor: **rusty\_fork**  
Przepisów: **93** Ocena: **1947**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- Zalewa 2 szklanki wody pieprz, ziele angielskie, sól, liść laurowy koncentrat 200 g 1/2 szklanki oleju 3 łyżki octu 2 łyżki cukr
- Warzywa 3 cebule 0,5 l słoik ogórków konserwowych 0,5 l słoik papryki konserwowej 1- 1,5 kg ryby. Dorsz lub miruna

## Sposób przygotowania:

- 1 Rybę pokroić na kawałki, obtoczyć w jajku i mące. Usmażyć. Cebulę pokroić w półka i spażyć. Ogórki konserwowe kroimy w plasterki około 3 mm grubości, a paprykę na kawałki około 2 cm. Wszystkie składniki zalewy umieszczamy w rondlu i zagotowujemy. Rybę układamy w naczyniu, przekładamy warzywami i zalewamy gorącą zalewą. Rybę podajemy na zimno

## Twoje notatki do przepisu: