

Ryba w zalewie octowej:



Autor: **helenapon**

Przepisów: **537** Ocena: **5163**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1,5 kg ryby (mintaj, morszczuk lub inna)
- sok z jednej cytryny
- sól i pieprz cytrynowy
- 3-4 jajka do panierki
- tarta bułka lub mąka do panierki
- Zalewa:
- 6 szklanek wody
- 1,5 szklanki octu 10%
- 1 łyżka przyprawy maggi
- 1 płaska łyżka soli
- 10 łyżek cukru (tak, tak, właśnie tyle- to nie pomyłka)
- 2-3 listki laurowe
- kilka kulek ziela
- kilka kulek pieprzu (najlepiej kolorowego)
- 2 średnie cebule
- 1 podgotowana marchewka (gotuję razem w zalewie)
- 3 zębki czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 Rybę podzielić na niewielkie porcje, obficie posypać solą, pieprzem i skropić sokiem z cytryny. Odstawić w chłodne miejsce na godzinę. Panierować w jajku i bułce lub mące. Smażyć w głębokim oleju. Odstawić do ostygnięcia.

Wszystkie składniki gotować około 5 minut. Odstawić do ostygnięcia.

W dużym słoju układać smażoną rybę, przekładając plasterkami marchewki i cebuli.

Zalać zimną zalewą. Odstawić na dwa dni.

Twoje notatki do przepisu: