

# Ryba w zalewie octowej.



Autor: **agnes72**  
Przepisów: **891** Ocena: **6226**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1,200 kg smażonych dowolnych ryb,
- 2 cebule 200 g,
- 5 ziaren ziela angielskiego,
- 2 duże liście laurowe,
- 3 łyżki cukru,
- 5 szklanek gotowanej wody,
- 1,5 szklanki octu 10 % ( szklanka pojemność 210 ml ).

## Sposób przygotowania:

- 1 Do wysokiego naczynia (ja miałam żaroodporne sporej wielkości ), dodać pokrojoną w piórka cebulę, ziela angielskie oraz liście laurowe. Następnie ułożyć usmażone ryby ( u mnie leszcz ).



- 2 Na ułożone w naczyniu ryby wsypać około pół łyżeczki pieprzu czarnego. Przygotować zalewę, do miski wlać przegotowaną wodę gorącą, wlać ocet i wsypać cukier wszystko dokładnie wymieszać do rozpuszczenia się cukru. Przygotowaną zalewą zalać ryby i pozostawić je w kuchni na blacie na drugi dzień wstawić ryby do lodówki i tak potrzymać ze dwa dni. Po tym czasie można już ryby spożywać choć czym dłużej stoją tym bardziej ości będą miękkie.



- 3 Tak przygotowana rybka to świetna przekąska na śniadanie jak również na kolację. Ryba wyszła mi idealnie zrobiła się aż pyszna galareta z zalewy. Jak to moja mama mi powiedziała przez telefon " córcia jestem z ciebie dumna " zrobiłaś rybę perfekcyjnie, a wiedziała bo wysłałam jej foto mojej przygotowanej rybki.



Twoje notatki do przepisu: