

ryba w zalewie pomidorowej

Autor: **megii**Przepisów: **24** Ocena: **420**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ryba (ja daję mintaja), 0,80 dag
- przecier pomidorowy, 1
- olej, pół szkl.
- ocet, 6 łyżek
- woda, 2,5 szkl.
- sól, 1 łyżka
- pieprz, ziele, 3 ziarenka
- mąka, jajko, bułka tarta, olej
- cebula, kilka sztuk

Sposób przygotowania:

- 1 Olej, wodę, sól, przecier, pieprz i ziele wrzucić razem do jednego garnka i zagotować. Następnie dodać ocet i jeszcze raz zagotować.
- 2 Rybę pokroić na mniejsze kawałki przyprawić solą i pieprzem lub wegetą, obtoczyć w mące, jajku i bułce. Usmażyć na oleju.
- 3 Następnie układamy na przemian warstwę ryby i warstwę cebuli pokrojonej w talarki i znowu ryba i cebula. Zalewamy wszystko zalewą i wkładamy na noc do lodówki w celu przegryzienia:) Smacznego

Twoje notatki do przepisu: