

smazona dorada z pikantną salsą



Autor: **agafia**

Przepisów: **196** Ocena: **1470**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- dorada - 2 szt
- oliwa do smażenia
- SKŁADNIKI MARYNATY:
- czosnek - 2-3 ząbki
- limonka - pół owocu
- imbir - kawałek korzenia
- słodka papryka w proszku - 1 łyżeczka
- pikantną papryka w proszku - pół łyżeczki
- oliwa - 2-3 łyżki
- sól
- SKŁADNIKI SALSY:
- pomidory - 2 szt
- cebula - 1 szt
- papryczka jalapeño - 1 szt
- kolendra - pół pęczka
- limonka - pół owocu
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Czosnek przecisnąć przez praskę, imbir zetrzeć na tarce o najmniejszych oczkach, dodać wyciśnięty z limonki sok i pozostałe składniki marynaty, dokładnie wymieszać.
- 2 Ryby oczyścić, zrobić po trzy nacięcia z obu stron, natrzeć marynatą, odstawić na pół godziny.
- 3 Pomidory pokroić w kostkę, cebulę, papryczkę i kolendrę drobno posiekać, dodać wyciśnięty sok z limonki, doprawić do smaku solą. Schłodzić w lodówce.
- 4 Na patelni rozgrzać oliwę. Doradę smażyć po 5-6 minut z każdej strony.
- 5 Usmażoną rybę podawać z pomidorową salsą.



Twoje notatki do przepisu: