

Ryba na słodko-kwaśno



ELA_K



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z dowolnej ryby	1 kg
sos słodko-kwaśny	
cebula	6 szt
cukier	3 łyżki
ocet	6 łyżek
Bułka tarta klasyczna Prymat	
jajko	4 szt
sól do smaku	
woda	1,5 (źródłana)
ketchup	10 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Rybę panierujemy w bułce tartej, smażymy i odstawiamy do wystudzenia.
- KROK 2 Cebulę podsmażamy z solą i cukrem.
- KROK 3 Do cebuli dodajemy ketchup, sos słodko-kwaśny, ocet, wodę, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz cały i całość doprowadzamy do wrzenia.
- KROK 4 Do gorącego sosu dodajemy usmażoną wcześniej rybę i odstawiamy do chłodnego miejsca na ok. 6 godzin.
- KROK 5 Po długim czasie oczekiwania zjadamy smaczną rybę, u mnie jeszcze nigdy tak długo nikt nie dał rady wytrzymać i ryba szybko zniknęła. Życzę smacznego!!!