

szczupak w zalewie octowej z ketchupem



MIROSŁAWA4



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szczupak	2 szt.
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
mąka	
olej do smażenia	
sok z cytryny	
marynata	
cebula	2 szt.
ocet	3/4 szkl.
woda	2 i 1/4 szkl.
sól	3 łyżeczki
cukier	6 łyżeczek
ketchup pikantny	4 czubate łyżki
olej	8 łyżek
Ziele angielskie całe Prymat	kilka ziarenek
Liść laurowy suszony Prymat	2-3 liście
kolendra Prymat do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szczupaka sprawić dokładnie umyć , osuszyć i pokroić na dzwonka . Oprószyć solą , kolendrą skropić sokiem z cytryny i na chwilę odstawić . Obtaczać w mące kłaść na rozgrzany olej i smażyć na złoty kolor z obu stron . Cebule obrać i pokroić w piórka . W salaterce układać warstwami rybę i cebulę , włożyć liść laurowy i ziele angielskie a pozostałe składniki zalewy wlać do garnka lub rondelka i zagotować . Gorącą jeszcze zalewą zalać ryby i odstawić do następnego dnia .

