

Dorsz opiekany



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dorsz	1 kg
jaja	2 sztuki
mąka	1 szklanka
sól	1 łyżeczka
cukier	2 łyżki
ocet 10 %	1/4 szklanki
ziele angielskie	5 ziaren
Liść laurowy suszony Prymat	4 sztuki
olej do smażenia	ile potrzeba
Zalewa:	2 litry
woda	2 litry
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżeczka
cebula	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby rozmrozić i osuszyć ręcznikiem lekko osolić. Obtaczać w mące, rozmaconym jajku i znów w mące smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Usmażone ryby układamy w dużym naczyniu. Z podanych składników gotujemy zalewę octową i gorącą zalewamy usmażone ryby, pozostawiamy do wystygnięcia na 24 godziny.