

Ryba po grecku



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dorsz	1 kg
woda	3 szklanki
włoszczyzna	1/2 opakowania
ocet 10 %	7 łyżek
cukier	3 łyżki
przecier pomidorowy	1 słoik
olej	4 łyżki
papryka konserwowa	wg uznania
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
ziele angielskie	5 ziaren
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
mąka ziemniaczna	1 łyżeczka
cebula	1 sztuka
ketchup	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę pokroić w kawałki, panierować i usmażyć. Włoszczyznę ugotować w podanej ilości wody, dodać pokrojoną cebulę i paprykę- można dodać również 1/4 szklanki zalewy z papryki by uzyskać intensywny smak i wszystkie przyprawy. Zagęścić mąką rozprowadzoną w małej ilości wody. W pojemniku ułożyć warstwę ryby i zalać gorącymi warzywami,, wystudzić.

