

Ryba z ostrym sosem pomidorowym



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filetów rybnych(morszczuka)	1 kg
sosu sojowego	150 ml
posiekanego szczypiorku	2 łyżki
mąki kukurydzianej	2 łyżki
sos	
sosu chili	1 łyżeczka
sosu sojowego	3 łyżeczki
przeciery pomidorowego	3 łyżki
olej	
ocet ryżowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę opłukać, pokroić w kawałki długości 5 cm.
Kawałki ryby maczać w sosie sojowym, obtaczać w mące i smażyć ok 2 min na mocno rozgrzanym oleju. Wyjąć, osączyć na ręczniku kuchennym.
Składniki sosu wymieszać, zagotować. Rybę posypać szczypiorkiem. podawać z sosem. Pycha:)