

Ryba na pewno nie po grecku :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 łyżeczki przecieru pomidorowego, sól

2 łyżeczki mielonego pieprzu, 1 łyżeczka sosu sojowego

panga	1/2 kg
brzoskwinie w puszcze	1/2 szklanki
bulion rybny	1 kostka
ketchup	2 łyżki
papryka konserwowa	1 szkl.
sok brzoskwiniowy	1/2 szklanki
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety rybne posolić i obtoczyć w mące . Usmażyć na oliwie na rumiano. Odłożyć . Na 2 łyżkach oleju zeszklić cebulę nie rumieniąc jej . Wlać sok z brzoskwini i wodę. Dodać ketchup, przecier, kostkę bulionową , pieprz , sos sojowy . Dusić 10 minut. Dołożyć brzoskwinie, paprykę , ogórek i dusić jeszcze 5 minut. W naczyniu z pokrywką układać warstwami : sos , rybę pokrojoną w 2 cm paski , sos. Przykryć . Zostawić do ostygnięcia , a potem wstawić do lodówki na 4 godziny.