

Ryba w cieście w pomidorowej zalewie :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

3 szklanki wody, $\frac{3}{4}$ szklanki octu, 4 łyżeczki przecieru pomidorowego

4 płaskie łyżeczki cukru, $\frac{1}{2}$ łyżeczki mielonego pieprzu, 3 liście laurowe, 4 ziela angielskie

korniszony

2 małe

papryka zielona

0,25 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w piórka, papryki w paseczki. Wodę , ocet, cukier , liście laurowe , ziela angielskie , pieprz – zagotować. Wrzucić cebulę , papryki i przecier .Gotować 3 minuty .Rybę ułożyć w naczyniu które można szczelnie przykryć . Zalać gorącą zalewą z warzywami dodając pokrojonego w plasterki korniszona i patisony . Ostudzić . Przykryć . Wstawić na 304 dni do lodówki .Podawać odsączoną z zalewy z dodatkiem warzyw z marynaty.