

Rybka w cebulce



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koncentrat pomidorowy średni	1 słoiczek
oliwa	do smażenia
mąka	do obtaczania
filet z dorsza	1,5 kg
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
cebula	5 szt
Ziele angielskie całe Prymat	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę oczyścimy, solimy, obtaczamy w mące i smażymy na oleju.
W międzyczasie obieramy cebulę, kroimy w półksiężycy i podsmażamy na oleju.
Gdy jest miękka dodajemy koncentrat pomidorowy, solimy i pieprzymy do smaku.
Po chwili gdy koncentrat połączy się z cebulą dodajemy cukier i ocet i mieszamy.
Ocet i cukier dajemy do smaku.
Gotowa cebula powinna być słodko-kwaśna.
Tak przygotowaną cebulą przykrywamy rybę.
Najlepiej smakuje na trzeci dzień (ryba musi naciągnąć).
Podajemy na zimno.