

Ryba po Japonsku



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg filetów z pangi

1 słoik ogórków kiszonych

3 srednie cebule

2 szkl. wody

2 łyżki cukru

4 łyżki keczapu pikantnego

4 łyżki octu

sól

4 łyżki przecieru pomidorowego

olej 1/2 szkl.

papryka konserwowa 1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Usmazona rybe kroimy w duze kostki wkładamy na dno naczynia

Papryke ogórki kroimy w dsrobna kostke

cebule, wode, olej, cukier i reszte składnikow zagotowujemy wrzucamy ogórki i papryke i zalewamy tym farszem rybe zostawiamy dop wystygnięcia Rybe ta podajemy na zimno