

pikantna zakąska rybna



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ryby morskie o białym mięsie	1 kg
ocet winny	2 szklanki
Szafran nitki Prymat	1/2 łyżeczki
mąka	do panierki
oliwa	do smażenia
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

rybę pokroić na porcje posolić i obtoczyć w mące usmażyć ocet zagotować do wrzącego wsypać szafran i wymieszać porcje ryb ułożyć w salaterce do zapiekania zalać gorącym octem aby ryba była przykryta danie przykryć i odstawić na 24 godziny przed podaniem osączyć z zalewy