

## Escabeche z pstrąga



### GRUMKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**pstrąg**

**limonki**

**ocet winny**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**SKŁADNIKI:** filety z czterech pstrągów, sok z 3 limonek, mąką do panierowania, 4 posiekane czerwone cebule, olej do smażenia, 6 posiekanych ząbków czosnku, półtorej łyżki pasty z suszonych papryczek chili, 4 świeże żółte papryczki chili aji - dodaliśmy zielone i pomarańczowe chili, świeże listki oregano, liście laurowe, 1 łyżka brązowego cukru, 3/4 szklanki czerwonego octu winnego, 3/4 szklanki bulionu, 3 ugotowane na twardo i pokrojone w ćwiartki jajka, 15 dag pokrojonego w paski białego sera - użyliśmy fety, pół kilograma ziemniaków ugotowanych, obranych i pokrojonych na połówki, sól, pieprz.

**SPOSÓB WYKONANIA:** Filety doprawić solą, pieprzem i sokiem z limonki. Panierować w mące. Usmążyć na złoto. Wyjąć z patelni i trzymać w ciepłe. Na pozostałym tłuszczu smażyć cebulę, świeżą paprykę. Dodać czosnek, pastę chili, liście laurowe i oregano. Smażyć do miękkości. Dodać cukier, ocet, bulion. Gotować do momentu aż cebula stanie się przezroczysta. Doprawić do smaku. Rybę podawać polaną sosem cebulowym. Przybrać serem, jakami i ugotowanymi ziemniakami.