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. Usmażyć na złoto. Wyjąć z patelni i trzymać w cieple. 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 przeźroczysta. Doprawić do smaku. Rybę podawać polaną sosem cebulowym. Przybrać serem, jakami i ugotowanymi ziemniakami.