

Ryba z warzywami



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórek konserwowy	6 sztuk
papryki kolorowe (może być konserwowa)	3 strąki
żółtego sera	15 dag
jajek ugotowanych na twardo	6 sztuk
groszku konserwowego	1 puszka
mąka	do obtaczania ryby
olej	do smażenia
majonezu	1/2 szklanki
dorsz	75 dag
ketchup	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę rozmrozić, osuszyć i pokroić na mniejsze części. Obsypać pieprzem i vegetą. Obtaczać w mące i smażyć na rozgrzanym oleju. Odstawić do ostygnięcia. Paprykę myjemy i oczyszczamy i razem z jajkiem, serem i ogórkiem kroimy w średnią kostkę. Drobną kroimy cebulę i razem z osączonym groszkiem dodajemy do warzyw. Obsypujemy solą i pieprzem. Przygotowujemy sos. Ketchup mieszamy z majonezem i łączymy z pokrojonymi warzywami. W salaterce układamy na przemian warzywa, ryba. Ostatnią warstwą zawsze powinny być warzywa. Z podanych proporcji wychodzą 2 salaterki.