Ryby w marynacie

LUNA19

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	
mąka	
sól	
pieprz	
jajko	2-3
Bułka tarta klasyczna Prymat	
marynata	
ocet	1 szkl
woda	1,5 szk
suszone pomidory z czosnkiem	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
cukier	2 łyżeczki
kolendra	1 łyżeczka
ziele angielskie	kilka ziaren
jałowiec	kilka ziaren
cebula biała	1
cebula czerwona	1
marchewka	1
dorsz	1,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby oczyścić pokroić w dzwonka, posypać przyprawą do ryb. Panierować w mące jajku i bułce tartej, smażyć na wolnym ogniu na złoty kolor.
Usmażone ryby ułożyć w naczyniu.
Przygotować z podanych składników zalewę. Obie cebule pokroić w plasterki, dodać marchewkę pokrojoną na plasterki, dodać przyprawy i zagotować.
Gorącą zalewą zalać ryby i obłożyć cebulką i marchewką z zalewy, można warstwami.

Pojemnik przykryć i odstawić na co najmniej 24 g