

Ryba po japońsku Ilony



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z dowolnej ryby	70 dag
cebula biała	3 sztuki
ogórki konserwowe	10 sztuk
papryka czerwona	2 sztuki
mąka	1 szklank
jaja	2 sztuki
woda	
sól	do smaku
woda	400 ml
olej	100 ml
koncentrat pomidorowy	5 łyżek
keczup pikantny	5 łyżek
ocet	4 łyżeczki
cukier	do smaku
olej	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Filety z ryby kroimy na kawałki. Z mąki, jajek, wody, soli, pieprzu przygotowujemy ciasto o konsystencji naleśnikowego. Porcje ryby smażymy w cieście naleśnikowym na tłuszczu.

- KROK 2 Cebule kroimy w piórka, ogórki i paprykę w paski. W garnku zagotowujemy wodę z olejem, octem, koncentratem pomidorowym i keczupem.
- KROK 3 Do zalewy dodajemy cebule, ogórki i paprykę, gotujemy do miękkości. Dodajemy do smaku sól, pieprz, cukier. W salaterce układamy warstwami porcje ryby i gorących warzyw.
- KROK 4 Odstawiamy do przestudzenia.
- Smacznego :)