Ryba ze sosem słodko-kwaśnym

BEATKAA153

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

konserwowej czerwonej fasoli	1 puszka
cebuli	2 szt
sól	pieprz sok z cytryny
jajek	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
olej	do smażenia
panga	0,5 kg
ananas	1 puszka
ketchup	2 szklanki
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety podzielić na małe kawałki, skropić sokiem z cytryny, oprószyć pieprzem i solą. Rozkłócić jajka z łyżką wody. Rybę panierować w jajku i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor.
Na patelni rozgrzać dwie łyżki oleju i zeszklić cebulę pokrojoną w piórka. Ananasa osączyć i pokroić w kostkę. Dodać do cebuli. Fasolę osączyć z zalewy i również dodać do cebuli. Oprószyć solą i pieprzem i smażyć ok 10 minut mieszając. Dodać ketchup i wymieszać Chwilę jeszcze podsmażyć. Na półmisku układać rybę na przemian ze sosem. Ostatnią warstwą musi być sos. Smakuje zarówno na ciepło jak i na zimno.