

Rybna fantazja Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duży filet pangi	1 sztuka
sos sojowy	4 łyżki
marchewka	1 sztuka
sól	do smaku
olej do smażenia	
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
papryka czerwona	1 sztuka
makaron ryżowy	1/2 (w kształcie nitek)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pozostałe składniki:

Ciasto:

2/3 butelki piwa(0.5 litra)

1 jajko

2 łyżki oleju

szczypta soli

mąka(tyle, żeby ciasto miało gęstość śmietany).

Pangę pokroić w kostkę, dodać sos sojowy, czosnek, wymieszać i odstawić na pół godziny w chłodne miejsce. Paprykę pokroić w kostkę, cebulę w ćwierć krążki, marchewkę zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Makaron przygotować według przepisu na opakowaniu. Na rozgrzanym oleju usmażyć pangę, wyjąć a na oleju po rybie lekko obsmażyć warzywa. Makaron odlać i pokroić na mniejsze kawałki. Warzywa i makaron dodać do ryby, doprawić solą, pieprzem i wymieszać.

Wszystkie składniki ciasta zmiksować i usmażyć cienkie naleśniki. Na naleśnikach rozłożyć farsz, zwinąć jak krokiety i obsmażyć na oleju. Smacznego!

