

Zalewa ,marytnata do ryby



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda letnia	2 l
cukier drobny	7 łyżek
ocet 10 %	1 szkl
olej roślinny	1/2 szklanki
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżka
cebula biała	1 szt
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
Ziele angielskie mielone Prymat	4 kulki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule kroimy ,wszystkie składniki gotujemy 10 min i zalewamy usmażone rybki gorącą zalewą .Słoik zakręcamy ,najlepsze po 5 dniach .