

duszona rybka w zalewie



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej	0,5 szklanki
octu	0,5 szklanki
woda letnia	1 szklanka
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
cebula biała	6 sztuki
marchewka	2 sztuki
łosoś	1,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę oczyścić, umyć większe przekroić na pół. Przyprawić dodać liść laurowy odstawić na 1-2godz. Warzywa obrać pokroić w plastry. Do rondla układać: warstwę cebuli i marchewki potem warstwę ryby i na zmianę. Zalać octem i olejem i wodą dusić około 30 minut. Przygotować 2-3 dni wcześniej przed podaniem wtedy jest smaczniejsze.