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.