

Leszcz w zalewie octowo-pomidorowej



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2122** Ocena: **47374**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 sztuki leszcza
- 2 cebule
- sól
- papryka ostra
- mąka
- olej do smażenia
- Zalewa:
 - 900 ml wody
 - 250 ml octu
 - cebula
 - 2 liście laurowe
 - kilka ziaren czarnego pieprzu
 - 3 łyżeczki cukru
 - 2 łyżki koncentratu pomidorowego

Sposób przygotowania:

- 1 Ryby oczyszczamy z łusek ,kroimy w dzwonki. Cebule ścieramy na tarce ,nacieramy startą cebulą ,doprawiamy solą. Wstawiamy do lodówki na noc. Następnie ryby płuczemy ,oprószamy solą i ostrą papryką ,obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanym oleju. Usmażoną rybę przekładamy do słoików.

Do wody dodajemy pokrojoną w talarki cebulę ,cukier ,pieprz ,liście laurowe i ocet. Zagotowujemy ,dodajemy koncentrat pomidorowy i gotujemy jeszcze 5 min. Tak przygotowaną zalewą wypełniamy słoiki i zakręcamy. Następnie pasteryzujemy ok. 30 min. Po tym czasie odstawiamy w chłodne miejsce na kilka dni.

Twoje notatki do przepisu: