

Ryba w pysznym sosie ciepło zimno



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **583** Ocena: **5293**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

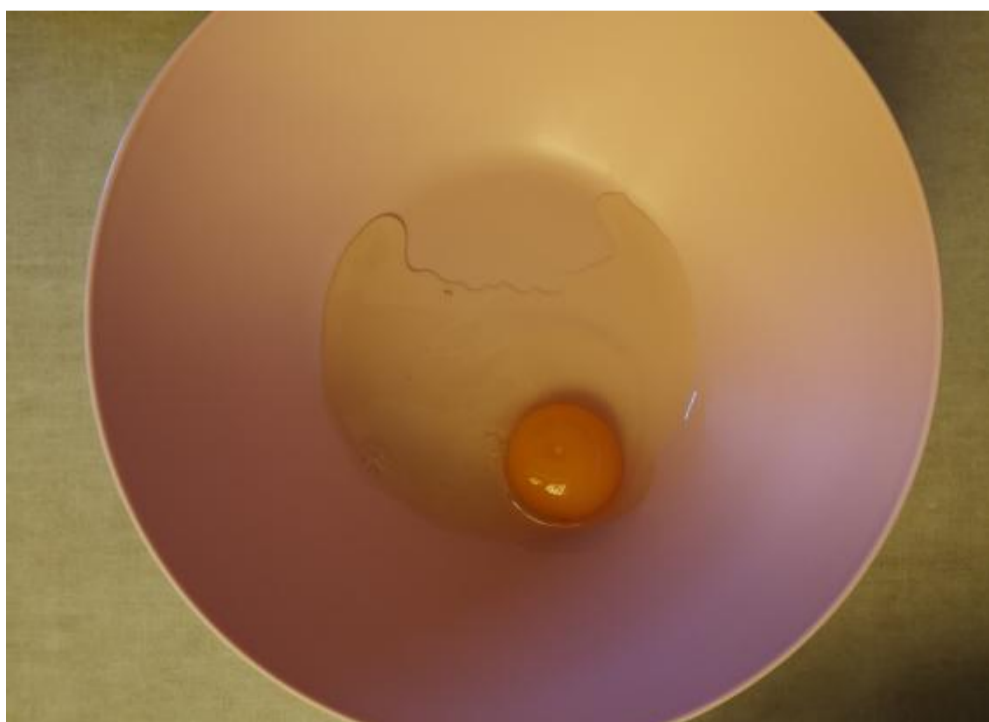


Składniki:

- 1 kg fileta z ryby dowolnej
- 5 łyżek mąki pszennej
- 200 ml wody
- Jajko
- Sól
- Pieprz
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka octu
- 3 łyżki ketchupu
- 1 przecier pomidorowy
- 1 średni słoik papryki konserwowej
- Cebula
- 7 ogórków konserwowych
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Rybę kroimy na mniejsze kawałki, solimy.
2. Do miski wbijamy jajko.



- 2 3. Dodajemy mąkę.
4. Doprawiamy pieprzem oraz solą.



- 3 5. Stopniowo wlewając wodę, wyrabiamy ciasto.
6. Zanurzamy w cieście rybę.



- 4 7. Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron.



- 5 8. Ogórki konserwowe kroimy w krostę.
9. Paprykę natomiast kroimy w paseczki.
10. Cebulę obieramy, drobno kroimy i przużymy na rozgrzanym oleju.
11. Do cebuli dodajemy warzywa.
12. Podlewamy wodą i przużymy.



- 6 13. Następnie dodajemy koncentrat.
14. Ketchup, cukier i ocet, chwile gotujemy.



- 7 15. Rybę układamy w naczyniu i tak przygotowanym sosem polewamy.
16. Danie gotowe.
17. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: