

Smazona ryba morska, ziemniaki i surówka.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1533** Ocena: **20815**



1-2 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- tuszki morszczuka 2 szt.
- pieprz cytrynowy
- olej do smażenia
- kapusta pekińska 1 szt.
- marchew 2 szt.
- cebula 1 szt.
- Sól
- Pieprz ziołowy
- majonez 2 łyżki
- oliwa z pestek winogron

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie surówki:

Kapustę kroimy w drobne paski, marchew obieramy i trzemy przez większe oczka, cebulę kroimy w kostkę. Wszystkie składniki solimy, pieprzymy do smaku. Dodajemy 4-5 łyżek oliwy 2 łyżki majonezu i dokładnie mieszamy. Gotową surówkę przykrywamy spożywczą folią i wstawiamy na godzinę do lodówki.



2 Wykonanie dania:

Rybę czystymy z łusek, płuczemy w zimnej wodzie, osuszamy i nacieramy pieprzem cytrynowym, nie solimy (chyba że ktoś lubi soloną to niech sobie doprawi solą). Rybę smażymy na gorącym oleju z obu stron na rumiany kolor. W między czasie gotujemy ziemniaki. Usmażone kawałki ryby podajemy z ugotowanymi ziemniakami i surówką.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: