

Ryba w pomidorach

Przepis dodany przez użytkownika monikof

ryba w zalewie kwaśnej

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- woda - 2 szkl.
- ocet 10% - 1/2 szkl.
- olej - 1/2 szkl.
- ziele angielskie - 10-15 szt.
- liście laurowe - 3-4 szt.
- sól - 1 łyżeczka(i)
- cukier - 2 łyżka(i)
- koncentrat pomidorowy - 1 słoiczek
- cebula - 4 średnie szt.
- filet rybny - 3 płyty
- jajko - 2 szt.
- bułka tarta - wg. uznania
- przyprawy: sól, pieprz, papryka -

Etapy przyrządzania:

1. Rybę przyprawić wg. uznania, pokroić na mniejsze kawałki. Obtoczyć w jajku i bułce i usmażyć. Ułożyć w misce. Z pozostałych składników zrobić zalewę- wszystko razem zagotować, doprawić papryką. Gorącą zalewą zalać usmażone wcześniej ryby.

