

www.SztukaKulinarna.pl

Ryba w zalewie

ilość porcji **0** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	kg	filetów (dowolna ryba)	dowolna ryba
5	szt	cebula	
4	szt	kolorowe papryki	
0.5		słoja ogórków konserwowych	
4	szklanka	woda	
12	łyżki	cukier	
12	łyżki	ocet	
1	szklanka	olej roślinny	
1	łyżki	sól	
3	łyżki	keczupu	
3	łyżki	koncentratu pomidorowego.	

Przepis Filety usmażyć. Warzywa pokroić w grubą kostkę, cebulę w plastry. Z pozostałych składników ugotować zalewę. Warzywa wrzucić do zalewy (ogórki na końcu) i gotować do miękkości (nie mogą być zbyt miękkie!). Usmażone filety zalać warstwami gorącą zalewą. Najlepsze są na zimno następnego dnia. Można doprawić do smaku. Składniki

2 kg filetów (dowolna ryba), 5 dużych cebul, 3 - 4 kolorowe papryki, pół słoja ogórków konserwowych, 4 szkl. wody, 12 łyżek cukru, 12 łyżek octu, 1 szkl. oleju, 1 łyżka soli, po 3 łyżki keczupu i koncentratu pomidorowego.