




przepisy.pl

# Frytowane kostki ryby

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- filety z okonia - 750 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 0.25 łyżek
- sos sojowy - 2 łyżki
- cherry - 4 łyżki
- przyprawa „Pięć Smaków” - 1.5 łyżek
- miód - 2 łyżki
- olej sezamowy - 0.25 łyżek
- żółtko z jajek - 2 sztuki
- olej - 300 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Rybę pokrój na kostkę o boku ok. 2 cm i posyp przyprawą Knorr.
2. Do miski wrzuć mąkę, żółtko z jajek, proszek do pieczenia, sos sojowy jasny, 2 łyżki sherry, 1,5 łyżki przyprawy chińskiej oraz łyżkę wody. Dobrze wymieszaj, aby powstało jednolite ciasto.
3. Rybę zanurzaj w cieście i smaż na złoto na gorącym oleju, po czym odsącz ją. Kawałki ryby ułóż na ryżu i polej sosem.
4. Czosnek posiekaj i dodaj do miodu, pozostałych 2 łyżek sherry, sosu sojowego i oleju sezamowego. Sos dokładnie wymieszaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)