



## ryba po japońsku

przepisy.pl



 60 minut  5 osób  Łatwe

### Składniki:

- ryba filety - 1 kilogram
- cebula - 6 sztuk
- korniszony słoik mały - 250 sztuk
- papryka - 3 sztuki
- olej - 150 mililitrów
- ocet - 6 łyżek
- koncentrat pomidorowy mały - 1 sztuka
- woda - 500 mililitrów
- keczup - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- ziele angielskie - 1 szczypta
- liść laurowy - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. plastry ryby obsmażyć w jajku, mące i bułce tartej
2. wodę, olej, ocet, keczup, koncentrat pomidorowy, cukier, sól, pieprz, ziele, liść laurowy wszystko razem zagotować.
3. rybę układać warstwami w głębokim naczyniu ryba-korniszony-cebula, papryka
4. Na samym końcu zalać wszystko gorącą zalewą.

---

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)