



Ryba słodko-kwaśna

przepisy.pl



30 minut



2 osoby



Łatwe

Składniki:

- Filet z soli lub innej białej ryby - 40 dekagramów
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- białka - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 1.5 łyżek
- świeży imbir - 5 dekagramów
- wódka - 1 łyżka
- sos sojowy jasny - 2 łyżki
- sól - 0.5 łyżek
- olej do smażenia - 1 litr
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Rybę pokrój na grubsze paski. Obierz imbir i posiekaj. Wymieszaj kawałki ryby z imbirem i sosem sojowym.
2. Delikatnie ubij białka. Dodaj sól, wódkę, półtorej łyżki mąki, a następnie wymieszaj. Wyrób jednolite, rzadkie ciasto.
3. Filety obtocz w cieście i smaż na głębokim oleju, aż uzyskają złotawy kolor.
4. W garnku zagotuj Fix Knorr z 300 mililitrami wody, aż powstanie sos. Smażoną rybę podawaj z sosem w oddzielnej miseczce. Rybę udekoruj natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl