



przepisy.pl

Ryba smażona z imbirem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- biała ryba - 900 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 15 gramów
- cebula dymka - 1 pęczek
- limonka - 1 sztuka
- sok z limonki - 3 łyżki
- imbir - 5 gramów
- wino ryżowe - 2 łyżki
- sos sojowy - 2 łyżki
- cukier - 2 łyżeczki
- mąka kukurydziana - 3 łyżeczki
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Z limonki zetrzyj skórkę. Zetrzyj imbir. Do startej skórki dodaj sok z limonki, starty imbir, wino, cukier i sos sojowy.
2. Rybę pokrój na małe kawałki i posyp mąką kukurydzianą i przyprawą Delikat.
3. Na rozgrzanym oleju podsmaż posiekaną dymkę, po czym dorzuć rybę i smaż przez minutę.
4. Do ryby wlej wcześniej przygotowaną marynatę z limonki i imbiru.
5. Zagotuj i podgrzewaj, aż sos zgęstnieje. Podawaj z ryżem

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