



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

## **Ryba w pikantnym sosie**

Sos pikantny kupiony lub własnego wykonania.

**Sposób przygotowania:** gotowane

### **Składniki:**

- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- liście laurowe, 1 szt.
- olej, 10 g
- cebula, 20 g
- ryby, 200 g

### **Sposób przygotowania:**

Zagotować osoloną wodę z dodatkiem upieczonej cebuli, liścia laurowego, kwasku cytrynowego i innych przypraw. Oczyszczoną rybę lub filety włożyć do gotującej się wody i gotować 15 min. na słabym ogniu. Przez ten czas zrobić sos pikantny. Rybę wyjąć z wywaru, ułożyć na półmisku i polać gorącym sosem.

