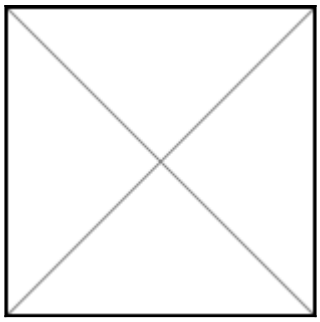

Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Świeżo złowione ryby w zalewie octowej

Świeżo złowione ryby w zalewie octowej

Składniki:

- woda, 1.1 l
- ocet spirytusowy , 0.3 l
- ziele angielskie ziarnka, 6 szt.
- pieprz, 3 szt.
- liść bobkowy, 1 szt.
- cebula, 1 szt.
- cukier, 1 łyżk.
- wegeta, 1 łyżecz.
- maggi, 1 łyżecz.
- ryby, 1 kg
- bułka tarta , 10 dag
- mąka pszenna, 10 dag
- jajka, 1 szt.
- olej słonecznikowy, 1 szt.
- sól, 5 szczypta

Sposób przygotowania:

Wodę, ocet (zwykły 10%), ziele angielskie, pieprz, liść laurowy, małą cebulę (pokrojona w plastry), cukier, vegetę i maggi razem zagotować.Świeże ryby (najlepiej małe np. ukleje) wypatroszyć, opłukać, osolić i pozostawić na 30-60 minut w chłodnym miejscu. Bułkę tartą wymieszać z mąką pszenną w płaskim naczyniu. Jajko rozbić trzepaczką w głębokim talerzu.Ryby opanierować w jajku i przygotowanej mieszance. W głębokim oleju piec z obu stron na intensywny złoty kolor. Usmażone gorące ryby poukładać w słoikach.Wrzącą zalewą zalać ryby w słoikach i natychmiast zakręcić wieczka. Nie zalewać ryb schłodzoną zalewą, ponieważ płyn w słoiku może zmętnieć.Odstawić na co najmniej 2-3 dni.