

Ryba w zalewie octowej

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: składniki na 2 litrowe słoiki

Czas gotowania: 13 minut gotowania zalewy+ 10 minut smażenia ryby

Użyte akcesoria :

- mieszadło

Przygotowanie :

1. 1300 g filetów rybnych pokroić na mniejsze kawałki (większe filety pokroić na 3 kawałki, mniejsze na pół). Każdy kawałek ryby obtoczyć w mące. Na patelni rozgrzać olej, smażyć ryby na rumiano z obu stron.
2. Usmażone ryby przełożyć po połowie do dwóch litrowych słoików.
3. 120 g cebuli pokroić w piórka. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło. Wlać 50 g oleju, dodać pokrojoną cebulę. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć cebulę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę, wlać 1200 g wody, 300 g octu spirytusowego 10%, dodać 6 kulek ziela angielskiego, 6 kulek czarnego pieprzu i 6 liści laurowych. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zalewę zagotować. Temperatura 100°C, czas 12 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę. Ugotowaną, gorącą zalewę łącznie z cebulą, zieleń angielskim, pieprzem czarnym i listkami laurowymi przelać do słoików z rybą (zalewy wlać do pełnych słoików). Pokrywkami dobrze zakręcić słoiki. Kiedy przestygną wstawić je do lodówki, aby smaki się przegryzły. Ryby po 2 dniach powinny być gotowe do zjedzenia.