

Ryba po japońsku

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

zdrowe danie

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- filety z ryby - 1/2 kg
- korniszony - 120 dag
- cebula - 70 dag
- papryka świeża - 1 szt.
- ocet - 60 ml
- woda - 170 ml
- cukier - 45 dag
- koncentrat pomidorowy - 15 dag

Przydatne akcesoria:

miska

Etapy przyrządzania:

1. Usmażyć rybę, ułożyć w misce i zasypać pokrojonymi w kostkę ogórkami, cebulą i papryką. Zagotować ocet, wodę, cukier i koncentrat pomidorowy. Gotować 5 minut, a potem tym sosem zalać rybę.

Jak podawać?

z ryżem lub białym pieczywem