




## Ryba po japońsku

 Tylko z Natury


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 12 porcji

### Składniki:

ryba (filety) - 1 kg

ogórki korniszony 800ml słoik - 1 szt.

papryka konserwowa czerwona 800ml słoik - 1 szt.

kukurydza konserwowa w puszcze - 1 szt.

cebula - 2-3 szt.

PANIERKA - GĘSTE CIASTO NALEŚNIKOWE -

jaja - 2 szt.

mąka pszenna typ 550 - 2 szklanka

mleko - 1 szklanka

przyprawa do ryb, sól morską, pieprz cytrynowy do smaku - 2 łyżka

SOS -

woda - 2 szklanka

cukier trzcinowy jasny - 2 łyżka

koncentrat pomidorowy - 2 łyżka

ketchup pikantny - 2 łyżka

olej - 1/4 szklanka

przyprawy do smaku -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ryby rozmrozić, przyprawić przyprawą do ryb, solą i pieprzem. Warzywa pokroić w kostkę.

Ze składników - panierka- przygotować bardzo gęste ciasto naleśnikowe. Zanurzać filety, usmażyć na oleju.

Z podanych składników przygotować sos -połączyć i zagotować, a następnie jeszcze trzymać na wolnym ogniu przez ok. 5 minut.

W naczyniu układać warstwami rybę i warzywa, posypując odsączoną z zalewy kukurydzą.

Wszystko zalać gorącym sosem. Zostawić do ostygnięcia. Podawać na zimno.