

Ryba w zalewie po kujawsku

Przygotowanie:

Etap 1 – Ryby oczyścić, umyć, w zależności od wielkości ryby pokroić na mniejsze części- dzwonka lub małe zostawić w całości. Posolić . Cebulę pokroić w krążki, zmieszać z pokrojonymi rybami, zostawić na 1-2 godziny.

Etap 2 – Przygotować zalewę: do ok. 4szklanek wody dodać $\frac{3}{4}$ szklanki octu, 1 łyżkę soli, 6 łyżek cukru, ziarna kubaby oraz listki bobkowe. Wodę z przyprawami zagotować, zostawić do przestygnięcia.

Etap 3 – Ryby obtoczyć w mące, usmażyć na oleju z dwóch stron, aby się przesmażyły. Usmażone ryby włożyć do płaskiego garnka lub słoja, przełożyć surową cebulą, pokrojoną w krążki, zalać ostudzoną zalewą tak, aby zakryła ryby.