

Pikantní kousky ryby

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jarní cibulka s natí 5 ks
- citrónová šťáva 1 lžíce
- cukr krupice 1 lžička
- dezertní víno 2 lžíce
- glutasol 1 lžička
- ostřejší hořtice 1 lžíce
- maso s úhoře 750 g
- sojová omáčka 1 lžíce
- mletý zázvor 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Rybu nakrájíme na proužky 2x3cm, připravíme do misky marinádu z uvedených přísad a nejméně na 20 minut do ní ponoříme kousky ryby. Pak rybu vyndáme a necháme okapat do misky. Ochlé proužky rybího masa prudce opečeme na oleji ze všech stran. Rybu vyndáme a dáme stranou. Na stejném oleji krátce povaříme zbytek marinády, pak do vzniklé směsi dáme zpátky kousky ryby, zamícháme a podáváme. Příloha: rýže a zeleninový salát.