

Rybí čína

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- pangasia 250 g
- krabí tyčinky 70 g
- mouka hladká 3 lžíce
- bazalka 1 lžička
- paprika sladká mletá 1 lžička
- trochu sůl 1 ks
- omáčka sojová 1 lžíce
- kečup 1 lžíce
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hladkou mouku smícháme ve větší misce se solí, bazalkou a sladkou paprikou. Rybu nakrájíme na menší kousky a promícháme s moukou.

Na pánvi rozehtřejeme olej a kousky ryby krátce osmažíme. Pak přidáme na kousky nakrájené krabí tyčinky, sojovou omáčku a kečup.

Vše dobře promícháme a ještě krátce opečeme. Podáváme s různě upravenými bramborami.