

Grepová miska patulai

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Bílá ryba 400 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 2 ks
- Jablka 4 ks
- Pomeranče 2 ks
- Grapefruit 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Škrob 1 lžíce
- Med 2 lžíce
- Káva Nescafé 1 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Ocet 1 lžička
- Drůbeží vývar 2 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli osmažte na olivovém oleji, přidejte na kousky nakrájenou rybu a krátce osmahněte.

Přidejte na plátky nakrájená oloupaná jablka, na malé kostičky nakrájený grapefruit a pomeranč. Vše osmahněte, přelijte vývarem smíchaným se škrobem, medem, kávou a sójovou omáčkou a octem a vařte.

Čínu servírujte v umyté slupce od rozpůleného grapefruitu, ozdobte zelenými fazolkami a jako přílohu podávejte rýži.