

uklejka po włosku

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smaczego

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- uklejki - 50 dag
- seler naciowy drobno posiekany - 1 szt.
- młode cebuli drobno pociekane - 2 szt.
- ząbek czosnku - 1
- oliwa - 2 łyżeczka(i)
- ocet 3% - 3 szkl.
- sul - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- zioła - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Rybki patroszymy, myjemy, bardzo dokładnie osuszamy, przyprawiamy solą i pieprzem, odstawiamy na 30 minut. Ryby umieszczamy w misce, posypujemy obficie mąką, obtaczamy je w niej dokładnie, przekładamy na durszlak lub duże sito, potrząsamy aby pozbyć się nadmiaru mąki. W dużym rondlu rozgrzewamy olej, dodajemy partiami uklejki, smażymy aż zaczną lekko się złocić, nie rumienić, wykładamy na papierowy ręcznik kuchenny aby odsączyć je z nadmiaru oleju. W międzyczasie w niedużym rondlu rozgrzewamy oliwę, dodajemy selera i czosnek, smażymy kilka minut mieszając, przyprawiamy solą i pieprzem, dodajemy ocet, zioła, gotujemy powoli 3 minuty. Smażymy i odsączone rybki układamy w naczyniu szklanym, zalewamy schłodzoną marynatą, dodajemy cynamon i odstawiamy przykryte do lodówki na 2 doby. Pychota, polecam.

Smacznego!