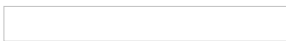


Pangasius v nálevu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 8

2091 kalorií , **5 g** cukrů , **109 g** tuků , **159 g** bílkovin

Autor: mrak

Odkaz: <https://srecepty.cz/pangasius-v-nalevu>

Příprava

Housku namočíme do mléka a po chvíli vymačkáme. Pangasia umeleme na masovém strojku společně s cibulí. Do hmoty přidáme vejíčka a vymačkanou housku. Důkladně promícháme a vytvoříme kuličky v průměru 4 cm, lehce zmáčkne a obalíme v hladké mouce. Smažíme v rozpáleném oleji.

Necháme vychladnout a připravíme si nálev: vodu, olej, ocet, cukr a všechno koření povaříme. Karbanátky dáme do velké zavařovací lahve a zalijeme studeným nálevem. Necháme uležet v chladu asi 10 dní.

Ingredience

- 1 kg pangasiuse
- 4 vejce
- 100 g cibule
- 1 houska
- 1 dcl mléka
- 1 l vody
- 2 dcl octa
- 0,5 dcl oleje
- 1 lžička soli
- 50 g cukru krystal
- 8 bobkových listů
- 8 kuliček nového koření
- 8 kuliček pepře
- 1 lžička pepře mletého

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Svačinka