

Zivs Sarkanā marinādē (Austra Bārs)

2009. g. oktobrī

1 mārciņa- halibut, tilapia vai ko citu, zivju filē. Sagriež mazos gabaliņos pēc pašu vēlēšanos. Apkaisa ar sāli (drusku). Apmērcē papriekš olā, tad miltos un bieģās rīvmaizē. Sacep uz pannas eļļā un sviestā. Padzīsina un saliek traukā, kur var uzliet mērci.

Mērce:

3 - 4 sīpoli
3/4 krūzītes etiķis
2 - 3 kāti selerija
1 lauru lapa + 5 5 vircas(allspice)
1 mazā bundziņa tomātu pastas (6 oz vai 155 g)
2 krūzītes ievārīti tomāti
1 ed. karote sāls un pipari un sāls pēc garšas
5 ed. karotes cukurs

Gatavošana:

Sīpolus sagriež šķēlēs un seleriju sagriež mazos gabaliņos. Sacep uz pannas eļļā un sviestā pēc vajadzības ar etiķi un pārējās lietas.

Visu šo vāra 30 minutes un vārošu pārlej zivīm. Padzīsina un ieliek ledus skapī. Otrā rītā zivis ir gatavas un labi garšo.

.....

Fish in Red Marinade (Austra Bars)

October 2009

1 pound fillet of fish - halibut, tilapia or anything else. Cut into small pieces as desired. Sprinkle with little bit of salt. Drench in egg and flour and bread crumbs. Fry on the pan in oil and butter. Whisk and place in a bowl where the sauce can be poured.

Sauce:

3 - 4 onions
3/4 cup vinegar
2 - 3 stems celery
1 bay leaf + 5 whole allspice peppers
1 small can (6 oz - 170 ml) tomato paste
2 cups boiled tomatoes
1 tablespoon salt and pepper and salt to taste
5 tablespoons sugar

Cooking:

Slice onions and cut celery into small pieces. Place on pan in oil and butter. Add vinegar and remaining ingredients.

Boil for 30 minutes and pour hot mixture over fish. After cooling place in refrigerator overnight. Ready to serve.