

Kapří marináda

Kategorie: Ostatní marinády

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: ČR

Suroviny

Postup

1. Očištěné mlíčí z kaprů necháme 24 hodin máčet v 9. dcl syrového mléka. Poté mlíčí utřeme na jemnou kaši, do které přidáme ocet, olej, 0,5 dcl mléka, na plátky nakrajenou cibuli a uvařenou zeleninu a nakonec hořčici. Do takto připravené marinády vkládáme porce ryb a necháme proležet nejméně 12 hodin.

13.02.2006