Salát z kyselých nebo nachytaných ryb

Kategorie: Rybí saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ryby koupené na kyselo nebo nachytané
ocet
zavináčové zeleniny
sůl
drcený kmín
okurka
cibule
papriky
tatarka nebo majolka

Postup

Ryby omyjeme, vykucháme, a očistíme od větších kostí, ploutví a hlav. Rozřízneme na dvě nebo více částí (dle velikosti ryby) naskládáme do sklenice a zalijeme mořidlem. To připravíme z vody a octa v poměru 5 ku 1 nebo kyselejší v případě chycených ryb. Po 5 až 7 dnech (dle velikosti řízků) obsah vyjmeme a propláchneme vodou. Další postup je stejný jako při přípravě salátu ze zavináčů, s tím ,že musíme nahradit zeleninu ze zavináčů. U tohoto salátu můžeme volit formu na kyselo bez tatarky nebo majolky, jenom pozor ! Tatarka nebo majolka snímá ostrost chuti, proto střídmost v kyselení a kořenění.