

Ryby v oleji ala sardinky

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

1 kg drobných ryb (případně větší kostnatá ryba, např. bolen)

olivový olej (případně slunečnicový)

bobkový list

sůl

celý pepř

celé nové koření

pro otrlé kousek feferonky

Postup

Ryby očistíme (u malých okounů nebo ježdíků šupiny ponecháme, protože se špatně škrábou, v této úpravě se však rozpustí), odřízneme hlavičky, nasolíme a necháme přes noc uležet. Malé rybky zavařujeme celé, větší filetujeme (seřízíme maso kolem páteře až po ocas a po žebrech je skrojíme) a nařežeme na menší kousky. Druhý den ryby vyjmeme, opláchneme od přebytečné soli a vložíme v síti do mírně rozehřátého oleje (cca 100°C). V oleji ryby necháme 10 minut povařit, aby se maso stáhlo. Poté vyjmeme, vložíme do skleniček od dětské výživy, do které jsme nalili trochu olivového oleje a pořádně je utlačíme, abychom vytěsnili všechny vzduch. Nahoru do skleniček přidáme 1 bobkový list, 2 zrnka nového koření, 3 zrnka pepře a zalejeme až k okraji sklenice olejem. Pokud máme rádi pikantnější chuť, přidáme malý kousek feferonky. Skleničky zavíčkujeme a sterilujeme postavené na utěrce nebo na napařovací vložce v tlakovém hrnci ponořené do vody asi 1 cm pod víčkem dvě a půl hodiny. Pokud máme vyšší tlakový hrnec, je možno na první vrstvu skleniček uložit i druhou. Vaříme na slabý var, aby přetlakový ventil jen lehce odfukoval