

Rybí pepřenky

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 l vody

300 ml octa

3 bobkové listy

3 kuličky nového koření

slunečnicový nebo olivový olej

4 kuličky celého pepře

2 hřebíčky

cibule

čínské zelí

Postup

Ryby vyfiletujeme, filety vypereme, hodně prosolíme (lépe je obalit je v soli) a uložíme do kameninové misky. Necháme hodinu uležet při pokojové teplotě a potom slijeme vodu, která pustí z ryb. Mísu uložíme na 24-48 hodin do chladničky. Poté filety vyjmeme a vypereme ve studené vodě. Vyprané filety uložíme zpět do misky a na 48 hodin zalijeme připraveným nálevem (nálev přivedeme k varu a necháme vychladnout), přičemž po 24 hodinách filety promícháme. Po 48 hodinách ryby vyjmeme z misky a necháme okapat. Filety nakrájíme na libovolné kousky a ty vložíme zpět do misky, posypeme mletým pepřem a necháme hodinu uležet. Podle chuti nakrájíme cibuli a čínské zelí na kolečka nebo měsíčky a promícháme s rybami. Směs ukládáme po vrstvách do uzavíratelných skleniček. Jednotlivé vrstvy lehce zakápneme olejem. Poslední vrstvu zalejeme olejem, aby bylo vše ponořeno. Sklenice uzavřeme a uložíme do chladu. Po 24 hodinách můžeme pepřenky konzumovat. Nejlepší jsou ale po 2-3 měsících. Skladovat je můžeme max. 6 měsíců.