

Sledi v koprové marinádě

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

140 ml sherry

140 ml vinného octa

2 lžíce worchestrové omáčky

1 lžíce hnědého cukru

4 kousky filé sledě bez kůže

140 ml jogurtu

2 lžíce kysané smetany

kopr

Postup

Přivedme k varu sherry, ocet, worchestrovou omáčku a cukr. Sejmeme z plotny a necháme asi 10 minut v chladu. Přidáme kopr a kysanou smetanu. Do skleněné misky naskládejte filé nakrájené na malé kousky, zalijeme marinádou a necháme nejméně 48 hodin v chladu. Před podáváním vmícháme jogurt.