

Ribja marinada

Sestavine:

- 1 kg kakovostnih rib (različnih vrst)
- 1 dcl kisa za vlaganje
- 2 dcl vode
- 1/2 l belega vina
- 1 ebula
- 1 strok esna
- rni poper (v zrnju)
- beli poper
- brinove jagode
- muškadni orešek
- suha zelena
- zelišča (bazilika, koriander, lovor, žajbelj, origano)

Priprava:

Ribe o istimo, nasolimo in spejemo brez moke. Zavremo 1 dcl kisa za vlaganje, 2 dcl vode in pol litra kakovostnega belega vina. Dodamo vse naštetih začinjenj, strok esna in zelišča. Ebulo narežemo na velike lističe in posteklenimo na olju, kjer smo pekli ribe. Ribe nalagamo izmenično z začinjenimi in ebulo v posodo. Zalijemo s kisom in vinom, nazadnje pa polijemo z oljem. Postavimo v hladilnik in približno po 14 dneh je jed primerna za uživanje.

Dober tek želijo Lekovi gurmani!