Domácí zavináče

Kategorie: Ostatní

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 7

- Plevelné rybičky(Plotice, Cejn,..) 1 kg
- Sůl 4 lžíce
- Ocet 1 l
- Cukr 6 lžíce
- Cibule 3 ks
- Mrkev 2 ks
- Petržel 2 ks
- Bobkový list 4 ks
- Černý pepř celý 20 ks
- Nové koření 10 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Z ryb odstraníme šupiny, vykucháme a důkladně opláchneme vodou. Hlavy a ploutve zatím ponecháme, odstraníme je později. Potom ryby nasolíme. Solíme o něco málo víc, než při kuchyňské úpravě. Nasolené ryby vložíme do plastové dózy, uzavřeme a necháme v chladnu proležet 3 - 4 dny.

Po odležení ryby důkladně opláchneme ve studené vodě. Odstraníme tím nečistoty, které uvolnila sůl. Nyní ryby zalijeme silným, čistým 6% octovým nálevem, který získáme tak, že do 1 litru 8% octa přidáme 0,5 l vody. Ryby v nálevu necháme v chladnu ležet opět 3 - 4 dny. Potom je vyndáme a vypereme ve vodě. Nyní odstraníme z ryb hlavy, ploutve a páteř. Jde to lehce. Ploutve nekladou téměř žádný odpor.

Na závěr marinované ryby začneme po vrstvách vkládat do sklenice. Prokládáme nakrájenou čerstvou cibulí (nešetříme), kořenovou zeleninou a kořením. Vše zalijeme nálevem*, který jsme si předem připravili. Přidáme asi 4 ks bobkového listu, 20 kuliček pepře a 10 kuliček nového koření. Zeleninu můžeme použít i sterilovanou (např. moravanka, okurky).

!!! Pokud použijeme kořenovou zeleninu čerstvou, je potřeba ji předem uvařit a důkladně zchladit. !!!

Ryby necháme ještě 1 - 2 dny v chladnu a potom máme konečně hotovo.

Poznámka:

Nálev připravíme asi z 1/2 l octa, 1/2 l vody a 6 lžic cukru, který dobře rozmícháme. Podle chuti přidáme ještě ocet nebo cukr. Nálev by měl být chuťově podobný jako na okurky.