

Marinování okouni

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 7

- okoun 1 kg
- olej 70 g
- máslo 50 g
- sůl 0.5 lžička
- **Marináda**
- voda 1.2 l
- ocet 1.4 l
- černý pepř 4 kulička
- nové koření 2 kulička
- česnek 2 stroužek
- sladkokyselá okurka 2 ks
- bobkový list 1 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

1. Vodu svaříme s octem, oloupanou a na kolečka nakrájenou cibulí, pokrájeným česnekem a kořením, necháme vychladnout
2. Osolené půlky ryb opečeme na oleji s máslem, necháme vychladnout
3. Rybí maso urovnáme do kameninové nádoby, na ryby nasypeme nudličky okurek

4. Vše zalijeme studeným nálevem a necháme 2 dny v chladu proležet.