

Zavináče z bílých ryb

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- bílé ryby 2 kg
- sůl 120 g
- voda 0.5 l
- ocet 0.5 l
- **Nálev**
- celý pepř 6 kulička
- kyselá okurka 3 ks
- cibule 2 ks
- nové koření 2 kulička
- bobkový list 1 ks
- voda 1 l
- ocet 200 ml
- sůl 20 g
- cukr 7 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Půlky ryb opláchneme v čisté vodě a naskládáme do kameninové nádoby (sklenice)
2. Z 0,5 l vody, 0,5 l octa a 120 g soli připravíme nálev, kterým ryby zalijeme
3. Zatížíme a necháme 5 dnů v chladnu

4. Potom změkklé velké kosti (páteř) vyloupneme a rybí půlky svineme jako zavináče
5. Zalijeme je vychladlým nálevem (i s cibulí a kořením) připraveným z ingrediencí uvedených v surovinách, dobře uzavřeme a necháme uležené v chladnu a temnu.

Příprava nálevu:

Vodu s octem nalijeme do hrnce, přidáme koření na čtvrtky nakrájenou oloupanou cibuli, na půlky pokrájené okurky, osolíme a dochutíme cukrem. Po dvou minutách nálev sundáme z ohně a necháme vychladnout.

Poznámka:

bílých ryb (plotice, cejn, tloušť ...