

Indický rybí salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malé ryby 1 kg
- Olej 3 dl
- Sůl 1 špetka
- Česnek 4 stroužek
- Cibule 250 g
- Zelená paprika 50 g
- Červená paprika 50 g
- Zázvor 1.2 lžička
- Kari 1 špetka
- Mletý kmín 1 špetka
- Mletý koriandr 1 špetka
- Sůl, Pepr 1 špetka
- Pálivá paprika 1 špetka
- Ocet 3 dl
- Cukr 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

V horkém oleji opékáme pokrájené rybky do křupava. Ostatní přísady smícháme a na zbylém oleji dusíme 5 minut, česnek utřeme, cibuli a papriky nakrájíme na kolečka. Přidáme ryby, necháme 3 dny

v chladu proležet a studené podáváme.

Poznámka:

Necháme 3 dny v chladu proležet