Salát z marinovaných ančoviček

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé ančovičky 400 g
- Bílý vinný ocet 200 ml
- Mořská sůl dle chuti 2 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Tymián 1 hrst
- Šťáva z citronu 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Ančovičkám odřízněte hlavičky a zbavte je vnitřností a páteře. V mělké misce zalijte octem a zasypte solí. Přidejte prolisovaný česnek, lístky tymiánu (trochu si odložte na ozdobu) a promíchejte. Nechte v ledničce marinovat přes noc (asi 12 hodin). Druhý den smíchejte se zálivkou z citronové šťávy, olivového oleje a špetky soli. Ozdobte čerstvým tymiánem a podávejte.