

Makrely po zadarsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- olivový olej 1 dl
- makrela 1 kg
- mletý bílý pepř 1 ks
- rýže 1 ks
- vinný ocet 0.5 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Makrely zbavíme hlav, šupin a vnitřností a rozřízneme je po délce na poloviny. Rozložíme je na talíř.

Z oleje, octa, soli a pepře ušleháme vidličkou nálev, kterým ryby zalijeme a necháme v něm marinovat 1/2 hodiny. Pak makrely pečeme na dobře zahřátém roštu po obou stranách.

Makrely po zadarsku podáváme se salátem a natvrdo vařenými vejci. Z hlav a dalších zbytků uvaříme vývar, který procedíme a zavaříme do něj trochu rýže.