

Przystawka z surowej ryby - ceviche po tangerinkowemu :D



Autor: **Tangerinka**
Przepisów: **111** Ocena: **1819**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1 tilapia (co najmniej) / 1 osobę
- (może być też morszczuk)
- 1 szklanka soku z limonek (może być ew.pół na pół z sokiem z cytryn)
- 1 duża czerwona cebula - w kostkę, 1-2 ząbki posiekanego czosnku
- 2-5 chili (w zależności od ilości ryby i gustu ;)
- 1/2 pęczka świeżej kolendry / albo natki
- 1-2 owoce mango w kostkę (najlepsze z Tajlandii)
- * opcjonalnie : ostry sos pomidorowy z chili

Sposób przygotowania:

- 1 Rybę umyć delikatnie raz w osolonej, drugi raz w niesolonej wodzie mineralnej, osuszyć, pokroić delikatnie ostrym nożem na małe kawałki 0,5 x 0,5 cm, lekko posolić, zalać sokiem z limonki - wymieszać, aby białko szybko zaczęło się ścinać. Odstawić do lodówki na kilka godzin, najlepiej na noc. (ryba musi być biała, nieprzezroczysta, musi wyglądać jakby była ugotowana). Odstawić sos powstały z soku limonki (nie wylewać - jest bardzo zdrowy, można go wypić:) Dodać cebulę pokrojoną w kostkę, posiekany czosnek. Delikatnie wymieszać. Przed podaniem dodać pokrojone mango, posypać posiekaną kolendrą. Przystroić ósemkami limonki i listkami kolendry.
- 2 Potrawa powinna być ostrą, z delikatną słodką nutą mango i aromatu kolendry. Jest to naprawdę świetna przystawka :) Smacznego :D

Twoje notatki do przepisu: