

Rybí zavináče



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5dní 0h 20min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 5dní 0h 20min , Porce: **12**

30 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: doty.nka

Odkaz: <https://srecepty.cz/rybi-zavinace>

Příprava

Nejprve si připravíme nálev: 1l vody, 1l octa, nové koření, pepř, cukr, bobkový list, 1/2 lžíce soli, zeleninová směs. Vše povaříme cca 1/2 hodiny a necháme vychladnout. Poté očištěné ryby nasolíme a namačkáme do nádoby, po 3 dnech v chladu vyjmeme, propereme a naložíme na 3 dny do octa. Po této době porce vykostíme, odstraníme kůži a nakrájíme na menší kousky. Dáme do menších sklenic, na horu pokrájíme na kolečka cibuli, zeleninu a koření z předem připraveného nálevu. Zalijem nálevem a vymačkáme vidličkou vzduch. Sklenice uzavřeme a necháme v chladu týden odležet.

Ingredience

- 4 kg sladkovodních ryb (nejlépe cejn)
- sůl dle chuti
- 4 cibule
- ocet dle chuti
- 8 kuliček nového koření
- 15 kuliček pepře
- 2 lžíce cukru krupice
- 6 bobkových listů
- 2 sáčky mražené zeleniny (nejlépe s kukuřicí)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Klasika, Labužník, Svačinka