

Makrela wiosenna

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Makrela wiosenna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg makreli, 2 łyżki octu, ćwiartka cytryny lub łyżeczka soku cytrynowego, -
- 1 cebula, 2 łyżki majonezu, 3 - 4 łyżeczki skondensowanego mleka -
- łyżka posiekanego szczypiorku, łyżka posiekanej natki pietruszki, 2 pomidory, 1 jajko, -
- kilka gałązek koperku. -

Etapy przyrządzania:

1. Makrele sprawić i umyć. Włożyć je do gotującej wody, dodać przekrajaną cebulę, koper, ćwiartkę cytryny lub sok cytrynowy oraz sól i wlać ocet. Ryby w żadnym wypadku nie mogą się rozgotować i rozpaść. Po ugotowaniu zostawić je na noc w tym samym płynie. Nazajutrz obrać ze skóry, podzielić wzdłuż na połowy i ułożyć na półmisku. Majonez rozmieszać ze skondensowanym mlekiem, dodać posiekaną zieleninę i tym sosem polać ryby. Przybrać ćwiartkami ugotowanego na twardo jajka i pomidorów. Podawać z sałatką ziemniaczaną i mizerią.

