

CEVICHE

„Ceviche to idealny pomysł na przystawkę lub przekąskę na imprezę. Ceviche to „gotowanie” ryby na zimno w cytrusach. Daje to niezwykle lekki smak rybie i w połączeniu z awokado i słodkim mango można poczuć całą paletę smaków.”



SKŁADNIKI:

- 200 g świeżego łososia atlantyckiego lub białej ryby np. poledwicy z dorsza
- 1 dojrzałe mango
- Dojrzałe awokado
- ½ czerwonej cebuli
- Garść świeżej kolendry
- 2 limonki
- 1 pomarańcza
- Świeża papryczki chilli (opcjonalnie)
- Świeży ogórek i pomidor (opcjonalnie)
- Sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

- Wycisnąć sok z limonek i z pomarańczy. Świeżą rybę pokroić w drobną kostkę. Cebulkę i papryczkę chili (jeśli używacie) poszatковать drobno, Mango pokroić w kosteczkę, również ogórka jeśli używacie. Wszystko wymieszać z sokami z cytrusów. Przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na min. pół godziny.
- Po tym czasie awokado pokroić w kostkę i pomidora bez gniazd nasiennych jeśli używacie. Resztę wyjąć z lodówki i gdy jest dużo płynu to

delikatnie odlać. Dodać awokado i pomidora oraz pokrojoną kolendrę i wymieszać. Przyprawić solą i pieprzem i podawać od razu.

UWAGA!

Ryba do ceviche musi być bardzo świeża!