

## Doradca Smaku VIII: Ceviche z okonia z melonem, odc. 27



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| <b>okoń</b>               | 1 szt.      |
| <b>melon żółty</b>        | 1/4 szt.    |
| <b>sok z limonki</b>      | 1 szt.      |
| <b>limonka</b>            | 2 plasterki |
| <b>papryka ostra</b>      | 1 szt.      |
| <b>kiełki fasoli mung</b> | 50 g        |
| <b>szalotka</b>           | 2 szt.      |
| <b>oliwa</b>              | 2-3 łyżek   |
| <b>mix sałat</b>          |             |
| <b>szczypiorek</b>        |             |
| <b>kapary całe Smak</b>   | 20 g        |

#### Do smaku

**imbir mielony**

**sól morska**

**pieprz biały mielony**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Okonia filetujemy, następnie przykrywamy filety folią spożywczą i wkładamy do lodówki. W tym czasie przygotowujemy pozostałe składniki.
- KROK 2 Ości z okonia przekładamy do miski, dodajemy do nich pokrojone w drobną kostkę szalotki, następnie wlewamy wyciśnięty sok z limonki i oliwę. Doprawiamy imbirem, posiekaną ostrą papryczką i białym pieprzem. Dodajemy pokrojony w drobną kostkę melon. Odstawiamy na chwilę, żeby aromaty się połączyły. Wyjmujemy ości.
- KROK 3 Okonia wyjmujemy z lodówki. Zdejmujemy skórę, kroimy w kostkę i dodajemy do wcześniej przygotowanych składników na ceviche. Całość doprawiamy solą i posiekanym szczypiorkiem.  
Na talerzu układamy mieszankę sałat i kiełki fasoli mung. Następnie wykładamy ceviche i kapary. Ozdabiamy plasterkami limonki.
- KROK 4 Ceviche ozdabiamy plasterkami limonki.