SEVICHE

MISIA2

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sok z cytryny	4 łyżki
papryczka chilli	1 lub 2
cebula	1
sos sojowy	1 łyżka
czosnek wyciśnięty	0.5 łyżki
imbir starty	0.5 łyżki
pieprz czarny	0.5 łyżeczki
cukier do smaku	
kolendra	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	0.5 łyżeczki
sok z limonki	2 (do smaku)
ryba	1 (biała)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić rybę w 3 cm kostkę, odrzucając skórę i ości. W szklanym lub fajansowym naczyniu ułóż warstwami rybę i ostrą papryczkę. Zalej sokiem z limonki, dodaj cebulę, czosnek, imbir, kolendrę, sól, pieprz i cukier. Marynuj w lodówce co najmniej 4 godziny.
Co godzinę dobrze wymieszaj, żeby cała ryba wchłonęła sok.

PS; NA SEVICHE RYBA MUSI BYĆ SUPER ŚWIEŻA. NAJLEPSZE SĄ BIAŁE FILETY Z SOLI; OSTATECZNIE MOŻE BYĆ DORSZ.