

Owoce morza w marynacie



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

frutti di mare	mrożone 1/2 kg
natka pietruszki	kilka gałązek
czosnek	2-3 ząbki
papryka pomarańczowa	1/2 strąka
papryczka chili	1 mała
Cebulka perłowa marynowana Smak	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	2-3 szt.
cebula biała	1 średnia
Ziele angielskie całe Prymat	kilka kulek

Marynata:

ocet winny	1/3 - 1/2 szklanki
cukier	do smaku
cytryna	1 sztuka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki marynaty połączyć i mieszać do czasu rozpuszczenia soli oraz cukru. Cytrynę wyszorować, osuszyć, zetrzeć nieco skórki wprost do marynaty i wycisnąć cały sok. Marynatę rozcieńczyć wodą do smaku.

Zagotować litr osolonej wody z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego, dodać paprykę, cebulę i chili pokrojone w paseczki - gotować kilkanaście minut pod przykryciem, aby wywar przeszedł aromatem przypraw. Do wywaru włożyć mieszankę owoców morza i na małym ogniu gotować ok. 5 minut. Po odcedzeniu od razu na gorąco przełożyć do słoika (szczelnie zamykanego pojemniczka), dodając marynowane cebulki perłowe, ząbki czosnku pokrojone w plasterki oraz posiekaną natkę pietruszki - zalać zimną marynatą.

Odstawić na kilka godzin do ostygnięcia, a następnie wstawić do lodówki na 1-2 doby.