

Zavináče

(bez varenia)

1. Príprava materiálu

- asi 1 kg rýb (pleskáč, podustva, jalec, lieň atď.)
- 1 liter vody
- 0,3 l 8% octu
- 2 mrkvy
- 1 petržlen
- 1/2 zeleru
- 2 cibule
- 5 guličiek nového korenia
- 10 guličiek celého korenia
- 2 bobkové listy
- 3 dcl kyslej kapusty
- 2 kyslé uhorky

2. Príprava

Ryby očistíme, vykostíme a rozkrojíme po dĺžke na polovicu. Malé ryby necháme i s kostami. Ryby naložíme na 4 hodiny do 8% osoleného octu. Ryby musia byť dôkladne ponorené. Medzi tým uvaríme marinádu.

3. Príprava marinády

Marináda 1

a. Príprava materiálu

- 2 mrkvy
- 1 petržlen
- 1/2 celeru
- 5 guličiek nového korenia
- 10 guličiek celého korenia
- 2 bobkové listy
- soľ

b. Príprava marinády zo zeleniny

Jemne nastrúhanú zeleninu (mrkvu, petržlen 1/2 celeru, nové korenie, guličkové korenie, bobkový list, soľ) varíme asi 5 minút, necháme vychladnúť a potom zlejeme z vývaru.

4. Príprava

Väčšie polovice rýb položíme na doštičku a plníme koreňovou zeleninou z marinády, cibuľou, kyslou kapustou a uharkou. Zavinieme a zaistíme šparatkom. Malé ryby položíme celé do zeleniny a necháme niekoľko dní v marináde. Kosti popri tom zmäknú a ryba sa je celá.