



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Jesiotr marynowany

Tak samo można przyrządzić szczupaka.

Składniki:

- jesiotr , 1 kg
- ocet, 0.5 szkl.
- włoszczyzna, 1 szt.
- pieprz, 2 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 2 g
- liście laurowe, 3 szt.
- majeranek, 2 g
- szalwia, 0.5 szkl.
- sól spożywcza, 2 g
- cebula, 1 kg

Sposób przygotowania:

Oczyszczonego ze skóry jesiota nasolić, niech tak poleży około 2 godziny. Tymczasem ugotować lekkiego octu, na pół z wodą, nakręcać różnej włoszczyzny, cebuli, wrzucić pieprz, ziele, bobkowy liść, majeranek, parę listków szalwii. I gdy to się gotuje dobrą godzinę, włożyć pokrajane w kawałki jesiota. Gotować, póki nie będzie miękkie. Wyjąć, włożyć w gliniany słój polewany. Smak wygotować lepiej, ostudzić i przecedzonym nalać rybę, dolewając na wierzch przegotowanego octu.

