
Szczupak po fińsku (na surowo)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3009 razy.

Jedną z najlepszych rzeczy jaką jadłem zrobioną ze szczupaka przepis, który na swój użytek nazwałem szczupakiem po fińsku, gdyż właśnie w Finlandii jadłem tak przyrządzonego tego drapieżnika.

Nazwam go też europejską odpowiedzią na japońskie sushi, gdyż rybę je się na surowo. Przyrządzenie tego dania jest banalnie proste.

Rybę filetujemy, mięso kroimy w kostkę, solimy i wrzucamy do niego cebulę pokojoną w drobną kostkę, można ją zastąpić również szczypiorkiem. Ładujemy na kilka godzin do lodówki. Po kilku godzinach rewelacyjna zakąska do wódki jest gotowa. Na początku radzę przyrządzić to danie tylko z części ryby, gdyż danie może być kontrowersyjne dla niektórych podniebień

From: Cezary Gmyz <gmyzio@friko.onet.pl>

Tak jak podajesz przepis na szczupaka na surowo można też robić lososia. Dobrze jest również dodać sok z cytryny obok cebuli, i koperek. W południowo-amerykańskiej kuchni nazywa się to Ceviche (se-wisz).

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)