



## Makrela w pikantnej marynacie

Steps: 5

Poziom trudności: Średnie

### Składniki

4 Porcje

4 sztuki	Makrela	2 sztuki	Papryczka chili
1 doniczka	Kolendra	2 ząbki	Czosnek
1 łyżeczka	Słodka papryka w proszku	3 sztuki	Ogórek zielony
1/3 szklanki	Ocet winny biały	1/2 szklanki	Cukier
1 pęczek	Koperek	1 doniczka	Mięta
pół kostki	Masło		Sól, pieprz do smaku

### Sposób przygotowania:

1. Chili, czosnek, kolendrę i mięte drobno posiekaj i wymieszaj dokładnie z miękkim masłem. Odstaw na godzinę, aby wszystko się połączyło.
2. Rybę lub filety z makreli dokładnie opłucz i osusz. Od strony skóry zrób dużo delikatnych nacięć i posmaruj całą rybę masłem.
3. Makrelę grilluj na folii aluminiowej odpowiednio dla całej ryby około 10 minut, filet - 5 minut.
4. Ocet i cukier zagotuj z 1 szklanką wody. Ogórki pokrój w cienkie plasterki i zalej gorącą marynatą.
5. Zamarynowane ogórki odsącz z zalewy i wymieszaj z posiekanym koperkiem.

Makrela w pikantnej marynacie

Stand 18.10.2023