



СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА

Севиче - это Перуанское блюдо из филе свежей (в основном белой) рыбы, маринованного в соке цитрусовых.

Я много где пробовала его, и всегда мечтала приготовить его. Хотела сделать из дорады, но в продаже был лишь сибас...

А тут еще и руккола зацвела...

Понадобится:

сибас - 1 крупная рыбка
лайм - 1 штука
растительное масло - 1 столовая ложка (у меня рыжиковое масло фирмы Organico)
ворчестерширский соус - 1 столовая ложка
лук-шнитт - 5-6 стручков
цветы рукколы - 1 столовая ложка
соль и перец

Приготовление:

Рыбу очисти, помой и разделай на филе избавившись от всех косточек.

Филе нарежь на тонкие слайсы и выложи на блюдо.

С лайма сними цедру и посыпь ею рыбу, выдави сок из лайма.



Полей маслом и ворчестерширским соусом, посоли и поперчи. Цветочки рукколы промой, лук-шнитт мелко нарежь и высыпь поверх рыбы.

Оставь на 15 минут в прохладном месте и подавай с белым охлажденным вином.

www.sifood.com.ua - Севиче из сибаса