




## Ceviche, czyli ryba w cytrusach

 definicjasmaku

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 3 porcje

### Składniki:

świeży filet z dorsza - 100 g  
świeży filet z łososia - 100 g  
cytryna - 1 szt.  
limonka - 1 szt.  
pomarańcza - 1/2 szt.

czerwona cebula - 1/2 szt.  
gałązki świeżej kolendry kilka - szt.  
sól morską - trochę  
świeżo zmielony pieprz - trochę

### Dodatkowe info:

Ceviche, to sałatka której głównym składnikiem jest surowa ryba marynowana w soku z cytrusów, z dodatkiem soli i ostrych papryczek. W pierwszej chwili aż trudno uwierzyć, że ryba bez żadnej obróbki termicznej nie jest surowa :) A to wszystko za sprawą soku z cytrusów, który ścina białko znajdujące się w rybie i sprawia, że absolutnie nie smakuje ona jak surowa ryba. Strasznie zaintrygowała mnie ta receptura i postanowiłam wcielić ją do mojej kuchni. Oczywiście nie byłabym sobą, gdyby czegoś nie zmieniła :) W mojej wersji ceviche występują w parze dorsz z łososiem, a towarzyszy im czerwona cebula, słodka pomarańcza i świeża kolendra. Całość smakuje naprawdę świetnie, zwłaszcza z chrupiącymi grzankami z awokado i jajkiem :)

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ryby dokładnie myjemy, suszymy, pozbawiamy skóry (jeśli jest) i kroimy w kostkę o boku ok. 1 cm.

Wyciskamy sok z limonki oraz cytryny, doprawiamy go solą i pieprzem, a następnie zalewamy nim rybę i odstawiamy na kilka godzin do lodówki.

**KROK 2:** Pomarańczę kroimy w segmenty, a następnie segmenty dzielimy na mniejsze kawałki, wielkością przypominające kawałki ryby. Pomarańczę łączymy z drobno posiekaną cebulą oraz posiekaną kolendrą.

**KROK 3:** Rybę wyjmujemy z lodówki i odlewamy sok. Łączymy z pozostałymi składnikami. Podajemy z ulubionymi dodatkami.