



Bulgarije

Маринована риба

Vis in azijn

Visfilets (iedere soort zeevis is geschikt, maar vooral vissen met stevig vlees, zoals tonijn, zwaardvis, makreel e.d.)

ui (150 gr.)

zout

voor de marinade:

2 - 3 korrels piment

1 laurierblad

zwarte peper

1 dl. witte (wijn)azijn

1 dl. (olijf)olie

½ dl. water

Spoel de vis in koud water en dep ze droog. Snij de filets in niet te kleine blokjes. Bestrooi de vis royaal met zout. Snij de ui in ragfijne ringetjes. Schik de stukken vis en de uienringen in potten.

Meng alle overige ingrediënten in een pannetje. Breng het aan de kook en laat het 5 minuten doorkoken. Laat het afkoelen.

Overgiet de vis met de afgekoelde kruidenazijn. Sluit de potten af en zet ze minstens een nacht inde koelkast. De vis gaart door het zuur.