



Tsjechische Republiek

Nakládané ryby na kyselo

witvis in het zuur

20 blankvoorns (of andere witvis: kolblei, brasem, rietvoorn, etc.) van ca. 20 cm. lengte
bloem
olie
zout en peper
3 dl. azijn
3 dl. witte wijn
150-300 gr. suiker (naar smaak)
een handje mosterdzaad
3-5 laurierbladeren
5-10 kruidnagels
20 jeneverbessen
uien, in fijne ringen gesneden

Fileer de visjes, trek de huid eraf en kruid ze met zout en peper. Haal ze door de bloem en bak ze in de hete olie tot ze bruin zijn.

Doe de azijn, wijn, suiker, mosterdzaad, laurier, kruidnagels en jeneverbessen in een pan. Doe er zoveel uienringen bij dat ze net onder staan. Breng het aan de kook en laat het 5 minuten doorkoken. Zet dan het vuur af en laat het weer helemaal afkoelen.

Doe de gebakken visfilets in een schaal van glas of geglazuurd aardewerk. Giet er het vocht overheen, samen met de uien en de kruiden.

Zet het afgedekt in de koelkast en laat het er tenminste drie dagen staan.

Haal de visjes er niet met je vingers uit, maar gebruik schoon bestek, dan blijft het in de koelkast zeker zo'n vier weken goed.

Eet ze met aardappelen in de schil of met brood.