



Cebiche

przepisy.pl

 60 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- pomidory - 400 gramów
- sól - 1 szczypta
- oregano - 0.5 łyżeczek
- oliwa - 4 łyżki
- sok z limonek - 0.25 szklanek
- filety z makreli bez skóry - 1 kilogram
- chili w puszcze - 4 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Rybę pokrój w kostkę, polej sokiem z limonki, odstaw na około 5 godzin na najniższą półkę w lodówce.
2. Do ryby dodaj obrane ze skóry i pokrojone w kostkę pomidory bez pestek, ostrą papryczkę, sól, pieprz, oliwę, oregano i świeżo zmielony pieprz.
3. Odstaw do lodówki na kolejną godzinę. Rybę możesz udekorować awokado, cebulą i natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl