



przepisy.pl

# Wyśmienite ceviche

 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- czerwona cebula - 3 sztuki
- limonka - 2 sztuki
- sól morską - 1 łyżka
- świeża kolendra - 3 łyżki
- papryczka chili - 1 sztuka
- mięso z ryby morskiej - 1 kilogram

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

## Sposób przygotowania:

1. Rybę pokrój w kawałki i oprósz solą morską.
2. Cebulę obierz i pokrój w plastry, papryczkę chili i kolendrę posiekaj.
3. Układaj w naczyniu naprzemiennie warstwy ryby i warzyw, aż do wyczerpania składników.
4. Z limonek wyciśnij sok i zalej ceviche.
5. Rybę marynuj przez 3 godziny.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)