

Севиче от сладководна риба

4 порции

СЪСТАВКИ

3 стръка зелен лук
1 малка пръчка целина
1 малка ябълка
Шепа диви билки, напр. смлян бъз и коприва (като алтернатива може да се използва смес от градински билки)
½ стрък кориандър
500 г **филе от сладководна риба** като пъстърва или щука
Сок от два лайма
1 ч. л. прясно нарязано червено чили
1 ч. л. прясно нарязан джинджифил
1 с. л. зехтин
Морска сол
Прясно смлян шарен пипер

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измийте зеленчуците. Нарезете зеления лук и целината на кубчета. Отстранете сърцевината от ябълката, след това нарежете на кубчета. Измийте билките, разклатете ги, докато изсъхнат, след което нарежете.

Измийте филето от риба, подсушете и нарежете на кубчета. Смесете с останалите съставки и добавете сока от лайм, олиото, чилито и джинджифила. Овкусете сместа от риба и зеленчуци със сол и черен пипер.

Сложете севичето в хладилника да се охлади до 15 минути преди сервиране, след което изсипете сместа в чаши. По избор се сервира с прясно препечен хляб.