

Γαύρος μαρινάτος

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

1 κιλό γαύρος

1/2 φλιτζάνι του τσαγιού ξίδι

αρκετό αλάτι χοντρό μαγειρικό

ελαιόλαδο

χυμό λεμονιού για το σερβίρισμα

Εκτέλεση

Καθαρίζετε το γαύρο ως εξής: κρατάτε το κάθε ψαράκι από την ουρά και με τα δάχτυλα σας αφαιρείτε τα λέπια του κάτω από κρύο νερό της βρύσης. Βγάζετε το κεφάλι του τραβώντας συγχρόνως και το μεσαίο κόκαλο.

Τοποθετείτε τα ψαράκια κατά στρώσεις σε ένα μεγάλο μπολ, μη μεταλλικό. Ανάμεσα σε κάθε στρώση ρίχνετε ξίδι και χοντρό αλάτι. Τα αφήνετε να μαριναριστούν 6 ώρες τουλάχιστον και, ακόμη καλύτερα, τα ετοιμάζετε από την προηγούμενη μέρα.

Τip Φυλάξτε το γαβράκι στο ψυγείο -βασικό, επίσης, τα ψαράκια να είναι φρεσκοτάτα, όχι μόνο γιατί δεν πρόκειται να τα καταναλώσουμε άμεσα όλα μαζί,

αλλά και για να “στέκονται” τα φιλετάκια στο καθάρισμα.

Βγάζετε κατόπιν τα ψάρια από την άρμη και τα ξεπλένετε ένα ένα κάτω από κρύο νερό βρύσης. Τα σεβίρετε σε πιατέλα και τα περιχύνετε με λάδι και χυμό λεμονιού. Τα προσφέρετε ως ορεκτικό.

Πηγές: icookgreek.com - ikypros.com