



Marinoitu munakoiso

Aineet: 2 munakoisoa
suolaa
3 valkosipulin kynttä
oliiviöljyä
2 sitruunaa
mustapippuria
vettä

Valmistus: Pese munakoisot ja poista kannat. Viipaloi ne noin sormenpaksuisiksi viipaleiksi ja lada lautaselle kerroksittain ja ripottele väliin reilusti suolaa. Aseta toinen lautanen päälle painoksi. (Voit käyttää myös isoa muovisiivilää, jonka alla on lautanen, johon neste valuu sekä siivilään mahtuva lautanen painoksi.) Anna olla vähintään puoli tuntia. Näin munakoisosta saadaan kitkerä neste pois ja maku paranee. Valutuksen jälkeen kuivaa munakoisot huolella talouspaperilla.

Paista munakoison viipaleet öljyssä. Viipaloi valkosipulinkynnet.

Lado munakoison ja valkosipulin viipaleet kerroksittain kannelliseen astiaan (esim. lasipurkkiin, älä käytä muoviastiaa).

Kaada päälle liemi, jossa on yhtä paljon sitruunanmehua ja vettä. Huom. liemen pitää peittää munakoisot.

Laita maustumaan jääkaappiin ainakin 3-4 tunniksi. Marinoitu munakoiso on parhaimmillaan seuraavana päivänä ja säilyy useita päiviä.

Tarjoa mezeenä leivän kera. Lisäkkeeksi sopivat luonnollisesti oliivit ja feta.