

Delamaris®

1879

NOVO!

Sveže pakirane ribe in morski sadeži



Delamaris je za gurmane morskih dobrot pripravil **široko paleto izdelkov sveže pakirane ribe in morskih sadežev.**

V ponudbi so sveža riba brancin, orada, skuša, postrv, tuna, losos, vitki som in ostale ribe. Navdušili vas bodo tudi odlični morski sadeži kot so kozice, lignji in školjke klapavice. RIBE so danes vse bolj priljubljene, saj so lahko prebavljive ter predstavljajo bogat naravni vir kalcija, vitaminov, mineralov in omega 3 maščobnih kislin.

Delamaris je s **135-letno tradicijo** jamstvo za varnost in kakovost ribjih izdelkov.

www.delamaris.si

Riba naj plava vsaj trikrat!

Pripravite jih na vam najljubši način, za popestritev pa lahko uporabite spodnje ideje. Najpogostejše sestavine pri pripravi ribjih jedi so sol, oljčno olje, česen, peteršilj, limona in vino.

Ribe največkrat pečemo ali cvremo, odlične pa so tudi marinirane.

MARINIRANA SARDELA ŠAVOR

Očiščene sardele (1 kg) pomokamo in ocvremo. Ohlajene zložimo v posodo v kateri bomo jed dodelali do konca in jih pokapamo s kapljico oljčnega olja.

Na kolobarje narezano čebulo (3 kos) in strt česen prepražimo na olju. Ko postekleni, v ponev stresemo še na kolobarčke narezano korenje (2 kos) in malce popražimo. Zalijemo z vodo ter dodamo poper v zrnu, lovorjev list in vejico rožmarina, malo vinskega kisa in belega vina. Pustimo vreti 10 minut, nato jed ohladimo na sobno temperaturo. Pripravljeni kvašo – šavor prelijemo preko že prej ocvrtih sardel. Jed postavimo v hladilnik za najmanj 24 ur.



KLAPAVICE NA RDEČO BUZARO

Klapavice (2 kg) očistimo tako, da odstranimo laske in jih operemo v hladni vodi. V večji posodi na maslu ali žlici olja prepražimo seseklano čebulo in česen, kar postopno zalivamo s suhim belim vinom (1,5 dl), da ne porjavi. Ko je čebula podušena, dodamo očiščene klapavice in lonček domače paradižnikove mezge ter pokrijemo, da se klapavice v omaki enakomerno dušijo. Omako po potrebi zgostimo z žlico drobtin in nekajkrat premešamo. Ko se klapavice začnejo odpirati, dodamo svežo baziliko in rožmarin. Jed je gotova, ko so vse školjke odprte, neodprte školjke zavržemo. Ponudimo jih s skuhamo in na oljčnem olju popečeno polento, testenami ali kruhom.

