

Γαύρος μαριναρισμένος του σεφ Ηρακλή Ασπρίδη



Ο απόλυτος μεζές για ούζο, τσίπουρο ή και λευκό κρασάκι είναι αναμφίβολα τα μικρά ψαράκια, που όταν μείνουν στην μαρινάδα τους για πολλές μέρες, γίνονται αλμυρά και πικάντικα! Η διαδικασία για να φτιάξετε μαριναρισμένο γαύρο είναι πολύ απλή και εύκολη. Έτσι θα έχετε πάντα έναν έτοιμο μεζέ στο ψυγείο σας για να σερβίρετε.



1. Καθαρίζουμε το γαύρο έναν-έναν αφαιρώντας το μεσαίο κόκαλο με προσοχή, μέχρι την ουρά του.



2. Αφού καθαρίσουμε όλα τα ψαράκια τα τοποθετούμε σε ένα πιρέξ ή τάπερ.



3. Ρίχνουμε στο πιρέξ φύλλα από φρέσκο δενδρολίβανο.



4. Ρίχνουμε και φρέσκο θυμάρι.



5. Προσθέτουμε και την καυτερή πιπεριά ψιλοκομμένη.



6. Επίσης, το κρεμμύδι ψιλοκομμένο.



7. Ρίχνουμε μπόλικο αλάτι, για να ψηθούν τα ψαράκια.



8. Πασπαλίζουμε με ρίγανη.



9. Περιχύνουμε με το ξίδι, τόσο όσο να σκεπάζει τα ψαράκια.



10. Κλείνουμε καλά το σκεύος με μεμβράνη ή καπάκι.

Διατηρούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ημέρες και μετά μπορούμε να σερβίρουμε.

ΥΛΙΚΑ

3 κιλά γαύρος
Ξίδι
Θυμάρι
Δενδρολίβανο
Καυτερή πιπεριά
Κρεμμύδι
Αλάτι
Ρίγανη
Ξίδι

