

(odc.28) sashimi z barweny

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.28)

ilość osób: **4**

trudność: **łatwe**

Składniki

2 filety z barweny (bez łusek i ości)

sól morską

1 limeta (skórka i sok)

1 granat

1 kawałek imbiru (wielkości kciuka)

oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia

małe listki bazylii

Przygotowanie

Rybę pokroić na cienkie kawałki, ale nie za cienkie, przełożyć do miski. Dodać szczyptę soli i sok wyciśnięty z limety. Wyjąć ziarenka z granata (przekroić na pół i uderzać z wierzchu w każdą połówkę). Rybę rozłożyć na talerzu, posypać startą skórą z limety i ziarenkami granatu. Używając ostrej tarki zetrzeć imbir i rozrzucić go na wierzchu. Na koniec całość skropić oliwą, udekorować listkami bazylii.

© Jamie Oliver