Kokoda, Samoanska riblja salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**ribljeg mesa
- **1**mladi zeleni luk, iseckan
- **1**crvena baura, iseckana na kocikice
- **1**avokado, isecen na kocke
- **2**limuna ili limete, sok
- so i biber
- **1/2**crvenog luka sitno iseckanog
- **1** cili papricica, iseckana, opcionalno
- **1**mango
- **1/2 šolje**kokosovog mleka

Priprema

Pripremimo sastojke. Riblje meso podelimo na dva komada.

Na isecenu ribu koja je u ciniji (ne metalnoj), sipamo sok od limete ili limuna i poklopljenu ciniju ostavimo u frižideru oko 30 do 45 minuta- Kiselina ce skuvati ribu. U meuvremenu pripremimo ostale sastojke. Isecemo mango na kocke, pa i avokado. Usitnimo crveni luk i iseckamo zeleni. Papriku takoe iseckamo na sitne kocke. Na sve to sipamo kokosovo mleko i promešamo. Dodamo u ciniju sa ribom. Služimo hladno kao predjelo.

Savet

Ve sam mnogo puta pisala, da na Novom Zelandu živi 78 razliitih nacija, pa je sasvim uobiajeno da svako donese nešto iz svoje zemlje po pitanju kulinarstva i nije baš lako sve to isprobati. Ima nekih jela koja vam se dopadnu više od ostalih, pa ih i napravite. Kad kod nas stigne sveža riba kao jue iz onoga što smo ulovili pravimo svakojake akonije pa tako i ovu Kokodu, Specijalitet iz Samoe , koja se pravi od sveže ribe. Riba se samo marinira u soku od limete ili limuna oko 30 minuta i onda se dodaju svi ostali sastojci. Na oko vrlo jednostavan recept..kad se znaju sastojci. A ukus je zaista fantastian. Riba snapper koju smo mi koristili je belog mesa i jedna od najboljih vrsta koje ovde imamo.