

Filet z pražmy

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Tescoma s chutí – 15.12. 2009 - TV



Suroviny

8 filetů pražmy královské

sůl

pepř

3 lžíce olivového oleje

lanýže

1 lžíci másla

lanýžový olej

Příloha::

400 g vařených tagliatelle

100 ml bílého vína

0,5 lžíce másla

4 sušená cherry rajčata

1 lžíce posekané bazalky

2 lžíce tomatového concase (kousky oblanšárovaných loupaných rajčat)

lanýžový olej

lanýžů

Postup

Filety osolíme opepříme. Rozpálíme pánve s olejem a filety na něm opečeme kůží dolů. Pak je obrátíme, jen pár vteřin opečeme a vyndáme z pánve. Filety naskládáme kůží dolů. Na 4 filety nastroháme tenké plátky lanýže, položíme kousek másla a lehce zakápnem lanýžovým olejem. Pak je přiklopíme zbylými filety. Takto připravené filety dáme na 4 minuty zapéct do trouby při 200 °C.

Příloha:

Do pánve vlijeme víno, přidáme trochu másla, sušená cherry rajčata a krátce svaříme. Přidáme vařené tagliatelle, bazalku, concase, lanýžový olej a plátky lanýžů. Prohřejeme, promícháme a servírujeme s filety pražmy královské.

Poznámka

TESCOMA S CHUTÍ - 15.12. 2009

Sváteční čas si zaslouží skutečně extravagantní a královské jídlo...třeba od Radka Šubrtů.