

Halibut s olivami v sýrové omáčce

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

plátek halibuta

červená cibulka

olivový olej

mořská sůl

oregano

100 ml bílého vína

jeden trojúhelníkový smetanový sýr

nasekané olivy

2 rajčata

Postup

Plátek halibuta opečeme po obou stranách cca 3 minuty na olivovém oleji s drobně nasekanou červenou cibulkou. Osolíme, přidáme oregano, podlijeme bílým vínem, prohřejeme 2 minuty, vložíme sýr, který necháme rozpustit. Na talíři halibuta polejeme sýrovou omáčkou, obložíme nakrájenými rajčaty a posypeme nasekanými olivami. Podáváme s novými brambory nebo rýží.