

Štika na pikantní způsob

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: &zdendar

Suroviny

600 g štiky (nebo i filé)

100 g másla

50 g citrónu

1 paprika zelená

1 paprika žlutá

1 paprika červená

100 g cibule

100 g žampionů

30 g černých oliv

koření na ryby

sůl

1 dl bílého vína

50 g hladké mouky



Postup

Porce ryby osolíme, okořeníme a obalíme v mouce - opékáme na oleji. Po opečení vyjmeme na mísu, potřeme máslem a udržujeme v teple. Mezitím si připravíme pikantní směs - na tuku zpěníme drobně krájenou cibulku, pak přidáme na kostičky krájenou papriku - všech barev, sterilované žampiony a olivy - krátce podusíme a zastříkáme vínem. Dochutíme solí, případně chilli kořením a podáváme s opečenou štikou, zdobíme citrónem.

Příloha - vařené vypichované brambory.