Pražma v křupavém obalu z rajčat a sýra

Kategorie: Ryby

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Mexická kuchyně

Suroviny

Rajčata 2 - oloupaná, nadrobno nakrájená, bez semen
Cibule 1 malá - nadrobno nakrájená
1 lžíce Rajčatový protlak
0,5 lžičky Kmín - římský - mletý
0,5 lžičky Koriandr - mletý
Tabasco podle chuti
Sůl podle potřeby
0,25 lžičky Pepř - černý - mletý
1 lžíce Citrónová šťáva
Máslo 20 g - rozehřáté
4 filety - Ryby - pražma
Sýr - čedar 0,75 hrnku - nastrouhaného
0,5 hrnku - Strouhanka

Postup

Troubu předehřejeme na 180°C. Plech nebo zapékací mísu vytřeme rozehřátým máslem nebo olejem. Do misky dáme nakrájená rajčata, cibuli, rajčatový protlak, kmín, koriandr a tabasco podle chuti. Dobře promícháme a odstavíme. Smícháme sůl, pepř, citrónovou šťávu a máslo. Filety z pražmy dáme na plech nebo do zapékací mísy, potřeme je ochuceným máslem a navršíme na ně rajčatovou směs. Filety posypeme sýrem smíchaným se strouhankou. Pečeme je asi 15 minut, dokud nezměknou tak, že se dají vidličkou odloupnout kousky masa. Příloha: Pražmu podáváme teplou se salátem a horkými tortillami.

Poznámka

KR-400.