

Šťuka na anglický spôsob

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcií:

Náročnosť:

Autor:

Suroviny

1000 g šťuky

4 lyžice oleja

4 mladé cibuľky

2 lyžice kyslej smotany

hydínový vývar

200 ml červeného vína

drvené klinčeky

citrónová šťava

1 lyžica kapár

1 lyžica octu

2 lyžice nadrobno nasekanej zelenej petržlenovej vňate

mleté čierne korenie

soľ

Postup

Očistenú šťuku nakrájame na kúsky. V rozpálenom oleji speníme nadrobno nasekanú cibuľu a petržlenovú vňat'. Pridáme nakrájanú šťuku, osolíme a okoreníme. Posypeme klinčekmi, podlejeme hydínovým vývarom a vínom a pokvapkáme citrónovou šťavou. Prikryté udusíme domäkka. Šťavu zahustíme múkou, pridáme kapary, ocot a nakoniec ochutíme kyslou smotanou. Podávame s opečenými zemiakmi.