

Opékaná rybí směs

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kapra

400 g rybí filé

3 lžíce rostlinného oleje

2 lžíce másla

2 lžíce jemného kečupu

worcester

20 g hladké mouky

lžíce sladké papriky

1 citrón

sůl

Postup

Kapra a rybí filé nakrájíme na kousky, osolíme, obalíme v mouce smíchané s mletou paprikou a po obou stranách opečeme na pánvi s rozehřátým olejem. Pak porce ryb vyjmeme, do oleje od opékání přidáme máslo, půl šálku horké vody, kečup, několik kapek worcestrové omáčky a za stálého míchání necháme zhoustnout. Opečené porce ryb rozdělíme na ohřáté talíře, polijeme šťávou, obložíme dílky citronu a ihned podáváme. Vhodnou přílohou jsou vařené brambory.