

Pečený platýs s cibulkou

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 salátové okurky
2 lžíce vinného octa
cibule
špetka soli
špetka bílého pepře
špetka cukru
4 lžíce olivového oleje
svazek kopru
2 kusy platýse
2 lžíce citronové šťávy
50 g slaniny
hladká mouka
2 pórky
2 rajčata
1 citrón
špetka pepře

Postup

Okurku omyjeme a nakrájíme na tenké plátky, cibuli oloupeme a nahrubo nasekáme. Ocet ochutíme solí, cukrem, bílým pepřem a zašleháme do něj vidličkou 2 lžíce oleje. Kopr opereme, necháme okapat a najemno nakrájíme. Plátky okurky, cibuli a kopr zalijeme dresinkem a necháme v chladu uležet. Platýse omyjeme, osušíme, zakapeme citronovou šťávou a lehce obalíme v hladké mouce. Zbytek oleje zahřejeme v pánvi a ryby v něm po každé straně 6-8 minut dorůžova opékáme. Slaninu nakrájíme na kostičky. Cibuli očistíme, omyjeme a necháme okapat. Horní polovinu natě nakrájíme na proužky, zbytek ponecháme vcelku. Rajčata omyjeme a nakrájíme na kostičky, omytý citrón na plátky. Slaninu opečeme přidáme cibulky, mírně podlijeme trochou vařící vody a 4 minuty dusíme. Přidáme rajčata a plátky citrónu a ještě asi 4 minuty podusíme. Potom podle chuti osolíme a posypeme čerstvým hrubě mletým pepřem. Podáváme s pečivem a okurkovým salátem.