

Mořská štika v alobalu

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g mořské štiky
4 lžice olivového oleje
800 g nových brambor
0,1 l bílého vína
100 g anglické slaniny
1 cuketa
2 rajčata
rozmarýn
směs koření na ryby
sůl

Postup

Alobalovou fólii rozdělíme na čtyři čtvercové díly, které vytvarujeme jako kapsy a potřeme lehce olejem. Na každou část poklademe nakrájené plátky oloupaných a osolených brambor. Maso ze štiky rozdělíme na čtyři porce, které osolíme a okořeníme rybí směsí a rozmarýnem. Na kousky brambor klademe plátky slaniny a plátky ryby, přidáme kousky pokrájené cukety a rajčat. Potom mírně podlijeme bílým vínem a každou kapsu velmi opatrně uzavřeme. Okraje ohneme dvojité, aby se fólie neprotrhla. Na rozehřátém grilu pečeme asi 30 minut. Podáváme se salátem z čerstvé zeleniny a bílým vínem.