

Rybí paprikáš

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g rybího filé

2 dcl smetany

1 lžice hladké mouky

1 cibule

1 lžice sladké papriky

2 lžice másla

pepř

sůl

citronová šťáva

Postup

Filé pokapeme citronovou šťávou, osolíme a necháme hodinu odležet. Na másle zpěníme jemně nakrájenou cibuli, přidáme papriku a krátce osmahneme. Mírně podlejeme a dusíme. Na tento základ vložíme rybu a 10 minut dusíme. Poté vše zalijeme smetanou, ve které jsme rozmíchali mouku. Na mírném ohni chvíli povaříme a omáčku dochutíme citronovou šťávou a solí. Podáváme s rýží.