

Salamis

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 cibule
4 stroužky česneku
4 porce rybího filé
sůl
4 lžíce oleje
petželka
pažitka
šalvěj
2 lžíce citronové šťávy
1 sklenice přírodního bílého vína
250 g okurky
250 g rajčat
2 papriky
0,5 lžičky pepře

Postup

Cibuli nakrájíme, česnek utřeme, filé osolíme a na oleji osmažíme po všech stranách. Okořeníme, přidáme citronovou šťávu a zalijeme vínem. Dusíme. Na oleji osmažíme zbylou zeleninu, osolíme a opepříme. Když je zelenina měkká, vložíme ji na rybí plátky a chvíli společně podusíme.