

Makrely v ostré omáčce

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porce makrel
3 lžíce oleje
2 dkg másla
sůl
1 lžíce hladké mouky
mletá paprika
mletý pepř
3 lžíce rajčatového protlaku
20 dkg sterilizovaného leča
1 větší cibule
6 dkg sterilizovaných okurek

Postup

Očištěné makrely osolíme a zvolna opečeme po obou stranách na rozehřátém oleji. Vyjmeme je, na pánvičku přidáme máslo a drobně pokrájenou cibuli a zpěníme ji. zaprášíme ji moukou, osmahneme, posypeme mletou paprikou, přidáme lečo, rajčatový protlak, sůl, pepř, zamícháme, zalijeme trochou vody a podusíme. Přidáme pečené ryby a pokrájenou okurku a prohřejeme.