Ryba se zeleninou po řecku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny:
1 lžíce olivového oleje
1 cibule
2 nasekané stroužky česneku
500 g oloupaných a hrubě nakrájených rajčat
100 ml suchého bílého vína
100 ml vody
700 g mořského hejka
0,5 svazku nasekané čerstvé petržele
2 lžíce nasekaných fenyklových lístků (nemusí být)
1 citronu - šťáva z
čerstvě mletý černý pepř
sůl

Postup

Postup přípravy: Ve velké pánvi rozehřejeme olej a asi 5 minut v něm smažíme cibuli a česnek. Mícháme. Přidáme rajčata, víno a vodu a vaříme 8-10 minut, dokud rajčata nezměknou. Přidáme rybu, přivedeme znovu k varu a vaříme na středním plameni asi 5 minut, dokud není měkká. Sejmeme z ohně, vmícháme petržel, fenykl a citrónovou šťávu. Dochutíme solí a pepřem a podáváme.