

Celá pražma

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Čerstvá pražma 4 ks
- Panenský olivový olej 100 ml
- Citron (šťáva) 1 ks
- Mořská sůl 2 lžička
- Čerstvě mletý pepř 2 lžička
- Čerstvý tymián 4 snítka
- Čerstvý rozmarýn 5 snítka
- Petrželová nať do ryby a na bagetu 3 snítka
- Česnek 8 stroužek
- Máslo 100 g
- Francouzská bageta 1 ks
- Cherry rajčata 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Pražmy očistíme a na bocích je několikrát lehce nařízneme. Pokapeme zevnitř i zvenku olivovým olejem a citronovou šťávou, osolíme a opepříme a dovnitř dáme větvičku čerstvých bylinek - rozmarýn, tymián, petržel. Pak ryby položíme na plech pokapaný olejem a dáme péct do trouby předehřáté na 200°C asi na 10 - 15 minut.

Dva stroužky česneku oloupeme a nasekáme najemno. Zbylou petrželku taktéž nasekáme najemno.

Máslo necháme předem při pokojové teplotě povolit, potom ho smícháme s česnekem a petrželkou, lehce osolíme. Bagetu rozpůlíme a potřeme připraveným česnekovým máslem. Když je ryba skoro upečená, na poslední 3 minuty přidáme zapéct bagety.

Zbylé stroužky česneku oloupeme a plochou nožem lehce rozmáčkeme. Pomalinku je orestujeme v pánvičce na olivovém oleji. Jakmile česnek změkne a pustí aroma, přidáme rajčátka, rozmarýn a zprudka krátce orestujeme. Osolíme a opepříme.

Rybu společně s bagetami vyndáme z trouby a podáváme s opečenými rajčátky.