

Štika na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- paprika 2 ks
- rajče 4 ks
- cibule 1 ks
- slanina 50 g
- štika 800 g
- sůl a pepř 1 ks
- olej 4 lžíce
- červené víno 100 ml
- kečup 2 lžíce
- cukr na dochucení 1 ks
- bylinky na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Papriky zbavíme semínek, nakrájíme s rajčaty, cibulí a slaninou na nudličky.

Štiku nakrájíme na podkovy, osolíme, opepříme a na oleji opečeme z obou stran. Teplotu pak zmírníme a pozvolna dopékáme z obou stran. Vyjmeme a udržujeme v teple.

Ve výpeku orestujeme slaninu, pak cibuli, papriky a nakonec rajčata. Společně restujeme 5 minut, směs zalijeme vínem i kečupem a krátce povaříme. Ochutíme solí, pepřem a cukrem. Štiku podáváme s rýží, zdobíme bylinkami.