

Rybí flamendr

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- menší cibule 1 ks
- olej na smažení 1 hrnek
- rybí filety 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- paprika 1 lžička
- grilovací koření 1 lžička
- kari 1 lžička
- worcester 3 lžička
- kečup 5 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi dozlatova osmahneme cibuli nakrájenou najemno. Přidáme na kostičky nakrájené filety. Osolíme a opepříme, přidáme zbytek koření a worcester. Směs povaříme asi 5 minut a pak zalijeme kečupem a znovu pár minut povaříme. Podáváme s hranolky.

Poznámka:

Kdo chce rybu ještě pikantnější, může přidat i feferonku. K pití doporučuji víno.