

Mořské ryby na čabajce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- brambory 500 g
- čabajka 100 g
- bazalka 40 g
- filety z mořské ryby 4 ks
- tymián 2 lžička
- zeleninový vývar 150 ml
- bílé víno 6 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- sherry rajčata 2 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. V hrnci na rozehřátém oleji opečeme na kolečka nakrájenou čabajku
2. Přidáme oloupané na plátky nakrájené brambory, 1 lžičku tymiánu, vmícháme bílé víno a přiklopené necháme 10-15 minut vařit, aby brambory změkly, podle potřeby doléváme zeleninový vývar, promícháme, aby se vše spojilo a podle chuti osolíme i opepříme
3. Pak do hrnce přidáme omytá přepůlená cherry rajčata, polovinu na drobno nasekané bazalky, navrch položíme rybí filety osolené po obou stranách, posypeme zbylým tymiánem a přiklopené vaříme ještě 5 minut
4. Podáváme se zbylou bazalkou a pokapané olivovým olejem.

Doporučení:

Pikantnější chuť získáme, když spolu s cherry rajčaty přidáme do hrnce sušená rajčata a kapary.