

Mořský okoun se slávkami a španělskou klobásou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- klobása charizo 1 ks
- Knorr Bohatý bujón Kuřecí 1 ks
- bílé víno 0.25 sklenice
- olivový olej 3 lžíce
- slávky 24 ks
- cibule, 2 ks
- pepř 0.5 lžička
- voda 0.25 sklenice
- okoun 180 g
- česnek 2 lžička
- petrželková nať 1 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slávky vhodte do hodně rozehřátého rendlíku z nerezavějícího kovu. Vlijte vodu a víno. Na malém ohni přiveďte k varu. Přikryjte a vařte po dobu 3-4 minut, dokud se mušle neotevřou. Nechte je okapat a vývar z vaření uschovejte. Vyhodte slávky, které se neotevřely. Odstraňte horní část mušle.

Slávky v mušlích dejte stranou. Opatrně je zalijte vývarem z vaření, aby se neporušila usazenina vzniklá na dně nádoby.

Na velké pánvi ohřejte 2 lžíce olivového oleje. Na horký olej vhodte plátky brambor a klobásy. Smažte po dobu 8-10 minut dokud nebudou mít lehce zlatavou barvu a nezměknou.

Přidejte česnek a cibuli. Smažte 10 minut.

Přidejte slávky s vývarem a kalíškem Knorr Bohatý bujón Kuřecí. Přiveďte k varu. Zmírněte oheň a vařte ještě minutu. Dochutěte černým pepřem.

Rozehřejte gril. Namažte rybu po obou stranách zbylou lžící olivového oleje. Posypte solí. Smažte rybu 3 minuty po obou stranách.

Brambory, klobásu a slávky dejte na čtyři hluboké talíře. Vlijte nepatrné množství vývaru. Navrch položte rybí filé, posypte petrželovou natí a servírujte.

Poznámka:

klobásku charizo nakrájíme na 18 koleček, brambory nakrájíme na 16 plátků, slávky pečlivě očistíme, cibuli nakrájíme na kostičky, pepř čerstvě nameleme