

SIVEN ALPSKÝ S OMÁČKOU ZE SEKTU, RAGŮ Z ČERVENÉ ČOČKY A ZELENINKOU

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- filet sivena alpského 4 ks
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- máslo 160 g
- drůbeží vývar 2 dl
- sekt 2 dl
- smetana 2 dl
- vinný ocet 1 lžíce
- čočka 200 g
- šalotka 2 ks
- mrkev 1 ks
- zeleninový vývar 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sivena vyfiletujeme, osolíme, opepříme a kůží dolů opečeme z každé strany dozlatova. Zjemníme máslem. Opékáme jen krátce, aby ryba zůstala sklovitá.

Omáčka

Na másle orestujeme najemno krájenou šalotku, zalijeme vývarem, smetanou a svaříme na polovinu. Přilijeme šampaňské a umixujeme hladký krém. Svaříme do hustší konzistence, osolíme, opepříme a přidáme sekanou petrželku.

ragů z červené čočky

Červenou čočku namočíme ve vodě, necháme nabobtnat a scedíme. Zeleninu nakrájíme najemno a na oleji lehce orestujeme, přidáme čočku, vývar a svaříme na polovinu. Zjemníme máslem, dochutíme solí, pepřem a bylinkami.