

Brodet po dalmatsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- směs ryb 800 g
- rajčata 150 g
- cibule 200 g
- vinný ocet 1 dl
- červené víno 1.5 dl
- olej 4 lžíce
- petrželka 1 lžíce
- sůl 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rajčata spaříme vařící vodou, oloupeme a pokrájíme na plátky
2. Polovinu dávky cibule nadrobno nakrájíme, zpěníme na rozpáleném oleji, přidáme zbytek drobně nakrájené cibule, ryby pokrájené na kousky a opečeme
3. Zalijeme vínem, octem, osolíme, okořeníme, přidáme rajčata (protlak) a dusíme na mírném ohni, až ryby změknou; podle potřeby podléváme malým množstvím vody
4. Při dušení pokrm nemícháme, jen nádobou zatřese
5. Hotový brodet posypeme nasekanou petrželkou.