

Brodet po kotorsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- makrela 800 g
- červené víno 1.5 dl
- rajče 4 ks
- česnek 4 stroužek
- cibule 3 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- bobkový list 1 ks
- sůl 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibuli nakrájenou na plátky zpěníme na rozehřátém oleji, vmícháme jemně nakrájený česnek, hladkou mouku a připravíme světlou jíšku
2. Zalijeme ji vínem a dvěma decilitry vody, rozšleháme, přidáme na plátky nakrájená rajčata, bobkový list a dusíme 20 minut
3. Omáčku prolisujeme, přidáme ryby pokrájené na kousky, mletý pepř, sůl a dusíme je, až změknou.

Doporučení:

Příloha: Můžeme podávat s vařenými listy mangoldu, přelitými horkým olejem.