

Rybí filety s olivovou salsou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vypeckované zelené olivy nasekané nadrobno 85 g
- Šalotka, nasekaná nadrobno 2 ks
- Petrželka 2 lžíce
- Červený vinný ocet 1 lžíce
- Olivový olej 60 ml
- Sůl, pepř 1 špetka
- Cherry rajčata na větvičce 300 g
- Filety z mořských ryb nebo pangasia 600 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Zelené fazolkyk podávání 1 plechovka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Plech vyložte pečícím papírem a v míse smíchejte nasekané olivy, šalotky, petrželku, ocet a 2 lžíce oleje. Podle chuti opepřete. Rajčata vyskládejte na plech, zastrčíkněte dalšími 2 lžicemi oleje a pak osolte a opepřete. Pečte 10 minut doměkka. Mezitím rozpalte zbylý olej na pánvi. rybu osolte a pak ji tři minuty z každé strany opečte. Sejměte z ohně a zastrčíkněte citronovou šťávou. Rybu podávejte s olivovou salsou, pečenými rajčaty a krátce provařenými zelenými fazolkami.