

Chorvatská blitva s rybou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- sůl podle chuti 1 ks
- čerstvý špenát 750 g
- olej 2 lžíce
- trocha citronové šťávy 1 ks
- mořská ryba 1 kg
- česnek 1 stroužek
- pepř 1 špetka
- kmín podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory nakrájíme na menší kousky a vaříme v osolené vodě asi 5 minut. Potom přidáme očištěný čerstvý listový špenát a spolu vaříme až do doby, kdy jsou brambory i špenát měkké.

Pak scedíme. Zalijeme olejem a citronovou šťávou, přidáme najemno lisovaný česnek a dochutíme solí a pepřem. Směs rozmělníme pomocí štouchadla na bramborovou kaši. Štoucháme pouze krátce, nesmí vzniknout úplná kaše.

Rybu osolíme a posypeme kmínem. Solíme velmi opatrně, mořské ryby jsou částečně slané už samy o

sobě. Zvolna opečeme na olivovém oleji z obou stran.

Poznámka:

Místo špenátu použij listy mangoldu nebo dobře omyté mladé kopřivy. Jídlo sice získá trochu jinou, ale také moc dobrou chuť.