

Úhoř na kmíně s cibulí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- ryba 1 kg
- olej olivový 3 lžíce
- cibule 2 ks
- kmín 1 lžička
- citrón 2 ks
- sůl podle chuti 1 ks
- paprika červená 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybu podélně rozřízneme, odstraníme vnitřnosti a nakonec odřízneme hlavu. Omyjeme ji pod tekoucí studenou vodou, osušíme, osolíme a necháme odležet.

Oloupanou cibuli nakrájíme na kolečka.

Do připraveného pekáčku vložíme rybu, pokapeme ji citronovou šťávou, olejem, posypeme nakrájenou cibulí a pokmínujeme.

Pekáč vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme asi 25-30 minut bez přiklopení doměčka.

Hotového úhoře podáváme s vařenými brambory ozdobeného plátky citronu a kousky červené papriky.

Poznámka:

Pokud úhoře neseženeš nebo je pro tebe jeho cena příliš vysoká, můžeš stejně upéct jinou sladkovodní rybu. U nás zbožňujeme také pstruhy. Dají se připravit na mnoho způsobů – podle mě však ty jednoduché jsou nejlepší.