

Bratislavský sumec

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Sumec - 4 porce 600 g
- Cibule 100 g
- Máslo 100 g
- Sladká paprika 1 lžička
- Rajčatový protlak 3 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Cukr 2 lžíce
- Silný rybí vývar 2 dl
- Bramborová moučka 2 lžička
- Mléko 2 dl
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou a nakrájenou cibuli osmahneme na másle, přidáme kůže a kostí zbavené plátky sumce, papriku, protlak, citronovou šťávu a vše dusíme 10 minut. Pak přilijeme mléko s rozkvedlanou moučkou a ještě chvíli povaříme. Podáváme s vařenými bramborami.