

Mořský úhoř na Istrii

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olivový olej 1 dl
- olivy (zelené a tvrdé) 300 g
- čerstvý mořský úhoř 1 kg
- vegeta 1 lžička
- zralé divoké fíky 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

V Pule je i v létě, mimo hlavní rybí sezónu, dobře zásobený rybní trh.

Koupíme 1kg mořského úhoře (nejlépe hned v 6 ráno), sáček vegety a olivový olej.

Tam, kde bydlíme, nakrájíme úhoře jako salám - na asi 3cm široká kolečka. Žádná limetka, žádný citron, jen úhoře zakápneme olejem. Úhoře zakryjeme mikrotenem a necháme odležet. Fíky a olivy je dobré dát do lednice.

Večer po nažhavení grilu vyjmeme fíky, omyjeme je a bez odstranění slupky je nakrájíme na plátky. Olivy jenom zbavíme stonků.

Gril na dřevěné uhlí je někdy u moře zákeřná věc. Problémům se vyhneme, když se vyhneme větru.

Kousky úhoře klademe řeznou plochou na aluminiovou grilovací misku a pokryjeme plátky fíků. Když se fíky začnou po stranách porcí úhoře roztékat, vše hojně obložíme olivami. Čas pečení se pohybuje podle počasí a místa pobytu kolem 20 minut.

Na tácky klademe úhoře, který prakticky nemá kosti, pokrytého fíky a obloženého olivami. V puse vám pecka vypadne sama od sebe.