

Mořská štika v bramborách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- oregano 2 lžička
- mořská štika (2 kg) 1 ks
- olivový olej 4 dl
- vegeta 2 lžička
- nové brambory 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 1

Postup:

Koupíme mořskou štikou s jasným okem. Vykucháme ji, ale šupiny neodstraňujeme. Smícháme 1 dl olivového oleje s oreganem a vegetou. Štiku potřeme směsí a na 30 minut ji necháme odležet v lednici..

Brambory jen omyjeme a podélně nakrájíme na čtvrtky. Necháme je ponořené ve vodě.

Na teflonový pekáč dáme brambory, zakápneme olejem a při 160°C v horkovzdušné troubě pečeme 15 minut bez přehřátí trouby. Po oněch 15 minutách pekáč vyndáme. Brambory rozdělíme na pekáči do stran podélně, doprostřed vložíme štiku. Vydatně zakapeme zbytkem oleje.

Pečeme při 200°C 20 minut. Pak troubu vypneme, ale neotevíráme. Teprve když trouba vychladne.

Salát volíme podle chuti a možností. Mořská štika se dá krásně zbavit kostry vcelku. Kůži stáhneme nejlépe od hlavy, přičemž Řekové ji nestahují. Při dobrém pečení je kůže křupavá, zlatavá a lahodná.