Makrely v bramborách

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- mletý černý pepř 1 lžička
- nezralé banány (zelené) 2 ks
- arašídy 100 g
- nové brambory 4 ks
- směs koření na ryby 2 lžička
- sůl 1 lžička
- rostlinný olej 3 dl
- makrela (á 150-200g) 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Nový Zéland

Počet porcí: 1

Postup:

Makrely nezakryté necháme přes noc rozmrazit v lednici. Omyjene je a vydatně potřeme kořením na ryby. Uložíme do chladu.

Arašídy opečeme na palmovém oleji. V hmoždíři je roztlučemey. Banány oloupeme, přidáme nakrájené na kolečka do hmoždíře. Drcením připravíme pastu. Když jsou banány moc nezralé,nevadí. Přilijeme kapku oleje a drtíme dál do konzistence pasty. Dáme do chladu ztuhnout.

Brambory omyjeme a i se slupkou nakrájíme na 0,5 cm plátky. Necháme je ponořené ve studené

vodě.

Spodek přiměřeného teflonového pekáčku poklademe kolečkami brambor, přičemž brambory po vyndání z vody neosušujeme a dno pekáčku musí být bez mezery. Že se brambory částečně překrývají nevadí. Jemně zakapeme olejem, přiměřeně zasypeme pepřem a solí.

Arašídovobanánovou pastou naplníme bříška makrel a bez zašití je vložíme do pekáče na brambory. Zbytek pasty dáme volně kolem. Zakryjeme další vrstvou brambor a okořeníme stejně jako vrstvu spodní. Pekáč zakryjeme víkemnebo alobalem.

Horkovzdušnou troubu zapneme na 160°C a bez předehřátí do ní vložíme pekáč. Pečeme 50 minut. Odstraníme víko nebo alobal, troubu vypneme troubu, ale ryby necháme dojít ještě 20 minut.

Podáváme se salátem podle zvyku.