

Rybí dobrota

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- rajčata 2 ks
- kapr 6 ks
- smetana sladká 2 dl
- máslo 60 g
- brambory 800 g
- bazalka 1 ks
- zelenina sterilovaná 1 ks
- česnek 1 ks
- paprika 1 ks
- citron 1 ks
- pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rybí porce osolíme a potřeme česnekem. Brambory oloupeme, omyjeme nakrájíme na kolečka asi 3mm silná. Zapékací formu nebo pekáč potřeme kouskem másla a na ně rozložíme brambory. Osolíme je a pak na ně upravíme porce ryby, které opepříme a poklademe plátky omytých rajčat s nakrájenou paprikou. Vše polijeme smetanou, pokapeme zbylým rozpuštěným máslem a v troubě pečeme asi 1 hodinu. Podáváme s lístky bazalky, řezy citronu a sterilovanou zeleninou.

