

Pražma s rajčaty a pórkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Pražma 800 g
- Zázvor 2 lžíce
- Pórek 2 ks
- Máta 10 ks
- Mořská sůl 1 lžíce
- Olej 4 lžíce
- Cherry rajčata 300 g
- Mrkev 1 ks
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Rybu omyjeme a naporcujeme. Promícháme olej, nakrájenou mátu, sůl a dvě lžíce citrónové šťávy. Touto marinádou potřeme rybí porce. Vložíme do misky, přidáme plátky citrónu a necháme půl hodiny odležet. Mezitím nakrájíme omytá rajčata, očistíme pórek a nakrájíme na kolečka spolu s mrkví. Do zapékačké misky rozložíme pórek, kolečka mrve, na pórek položíme rybí porce a přidáme rajčata. Dáme do trouby vyhřáté na 190 stupňů. Pečeme asi 40 minut. Podle potřeby podlijeme rybu malým množstvím vody.