

Ryba se zelenými hrozny

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvý špenát 200 g
- Platýz 4 ks
- Bílý vinný ocet 2 lžíce
- Máslo 30 g
- Olej 1 lžíce
- Mladá cibulka 1 svazek
- Hroznové víno 400 g
- Zeleninový vývar na podlití 0.5 l
- Hladká mouka 2 lžička
- Citron 1.2 ks
- Sůl- dle chuti 1 špetka
- Tymián - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Špenát spařte vroucí vodou a nechte ho okapat. Plátky platýze posypaného tymiánem a solí dejte do skleněné nádoby a zalijte vinným octem, zakryjte ho a v chladu nechte 10 minut rozležet.
2. Ryby vyndejte, osušte a z obou stran je lehce opečte na pánvi na polovině másla a oleje. Přidejte nakrájené cibulky, ještě krátce opékejte, podlijte trochou zeleninového vývaru nebo vodou a poduste

zvolna 7-10 minut.

3. Přidejte špenát, hroznové víno bez peciček, máslovou kuličku z hladké mouky a zbytku másla, osolte a opepřete. Směs okyselte citronovou šťávou, lehce promíchejte a chvíli poduste. Podávejte s vařenými bramborami nebo bílým pečivem.