

Rybí ragú

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- bílá mořská ryba bez kostí a kůže 600 g
- sůl 1 lžička
- citronová šťáva 1 lžíce
- mrkev 2 ks
- cibule 1 ks
- paprika 1 ks
- pórek 1 ks
- řapíkatý celer 2 snítka
- brambory 4 ks
- rajče 4 ks
- olivový olej 2 lžíce
- bobkový list 1 ks
- nové koření 3 ks
- chilli 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kečup 1 lžíce
- petrželka 1 snítka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ryby nakrájejte na větší kousky, osolte, pokapte citronem a nechte je 15 minut odležet. Nakrájejte na kousky mrkev, celer, pórek a papriku. Brambory nakrájejte na kostky. Rajčata spařte, oloupejte a nakrájejte na čtvrtky. Na oleji zpěňte drobně nakrájenou cibuli, přidejte zeleninu, lehce ji osmažte a přidejte brambory, rajčata, bobkový list, nové koření, chilli, sůl, pepř, kečup a krátce poduste. Kastrol vytřete olejem, vožte do něj ryby, zakryjte je zeleninou, podlijte podle potřeby vývarem, zakryjte poklicí a zvolna pečte cca 20 minut. Nakonec posypte zelenou petrželkou.