

# Pangasius na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 4

- Pangasius 500 g
- Citrón 0.5 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Olivový olej 6 kapka
- Rajčata 2 ks
- Barevná paprika 1 ks
- Jarní cibulka 1 svazek
- Bílé víno 150 ml
- Bazalka 1 snítka
- Máslo 1 lžice

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Rybu zakápneme citronem a opečeme na oleji. Osolíme, opepříme, podlijeme polovinou vína a necháme ho vyvařit. Přidáme nakrájené cibulky, papriky, zbytek vína a dusíme doměkka.