

Mořský vlk pečený s rajčátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mořský vlk 2 ks
- Ve slupce uvařené malé brambory 500 g
- Stonky malých rajčat (žluté nebo červené) 4 ks
- Limetka 1 ks
- Černé olivy bez pecek 50 g
- Bílé víno 1 dl
- Olivový olej 1 dl
- Dijonská hořčice 3 lžíce
- Med 3 lžíce
- Čerstvý tymián, rozmarýn, bazalka 10 snítka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Nakrájená pažitka na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ryby omyjte, osolte, opepřete, pokapejte šťávou z limetky a nechte odležet v chladu. Mezitím si nasekejte bylinky a promíchejte je s částí olivového oleje. Ryby rozložte na plech s rajčátky na stoncích a vše pokapejte olivovým olejem s bylinkami. Plech vložte do trouby vyhřáté na 180°C a pečte asi 10 - 15 minut, dokud ryby nezezlátnou.

2. Brambory rozkrájejte na měsíčky a opečte je dozlatova na pánvi se zbylým olejem. Přidejte k nim olivy, med, dijonskou hořčici a přilejte bílé víno, opatrně promíchejte, prudce provařte a směs dejte na plech k rybám. Vše krátce zapečte a podávejte posypané pažitkou.