

Brambory s rybím filé po španělsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Filé z tresky 800 g
- Citronová šťáva 4 lžíce
- Malé nové brambory, uvařené ve slupce 800 g
- Červená paprika 3 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Sladká hořčice 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Cibule 2 ks
- Pepř 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Suché bílé víno 8 lžíce
- Sladká paprika 2 lžička
- Černé olivy 2 lžíce
- Citrony (dílky) 8 ks
- Petrželka na ozdobu 1 snítka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Filé omyjeme, osušíme a pokapeme citronovou šťávou. Brambory oloupeme. Papriky omyjeme, rozčtvrtíme, očistíme a nakrájíme na nudličky. Cibuli oloupeme a nadrobno pokrájíme.
2. Cibuli zesklivatíme na oleji. Přidáme brambory, asi 5 min. opékáme a vložíme pokrájenou papriku. Rybí filé potřeme hořčicí, nakrájíme na kousky velikostí soust, osolíme a opepříme. Dáme na pánev a přiklopené 5 min. dusíme na mírném ohni.
3. Vejce rozšleháme s vínem, solí, pepřem a mletou paprikou a nalijeme na pánev. Přikryté necháme asi 4 min. tuhnout. Přidáme olivy. Podáváme ozdobené citronem a petrželkou.