

Pražma s fenyklem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- vykuchaná pražma 4 ks
- pikantní hořčice 2 lžička
- chilli omáčka 1 lžička
- česnek 3 stroužek
- olivový olej 100 ml
- sůl 1 špetka
- fenykl 2 ks
- cherry rajčátka 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Postup:

Ryby omyjeme a osušíme. V misce promícháme hořčici, chilli omáčku, nastrouhaný česnek a 50 ml oleje.

Do boků ryby uděláme zářezy. Pražmy vložíme do pekáče a potřeme marinádou.

Fenykl nakrájíme na plátky a poklademe na pražmy. Druhý fenykl nakrájíme na kousky, rajčata přepůlíme a vše vložíme okolo ryb.

Ryby osolíme, podlijeme olivovým olejem a pečeme na 190 asi 25 minut. Podáváme s bílým pečivem.