

Amur na rajčatech a bílém víně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

277 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/amur-na-rajčatech-a-bilem-vine>

Příprava

Rybu nakrájíme na podkovy, lehce osolíme, pokapeme citrónovou šťávou a necháme krátce odležet. Cibuli nakrájíme na čtvrtkolečka a lehce opečeme na rozehřátém másle. Připravenou cibuli dáme na dno zapékací misky, na ni dáme nakrájená rajčata, porce ryby, česnek, nasekaný na plátky, koření a vše jemně posypeme sladkou paprikou. Nakonec rybu podlijeme vínem a dáme péci do trouby, rozehřáté na 220 stupňů. Pečeme asi 30 minut dozlatova.

Tip k receptu

Podáváme s různě upravenými brambory. Takto lze připravit i kapra.

Ingredience

- 1 velká cibule
- 3-4 velká rajčata
- 2 lžíce másla
- kousek citrónu
- 200 ml bílého vína
- špetka soli
- špetka pepře
- 2-3 bobkové listy
- špetka sladké papriky
- 3-4 kuličky nového koření
- 3-4 stroužky česneku
- 1 amur nebo polovina většího

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

