



Ryby



Tip! Vyskúšajte zmiešať koreniacu zmes s olejom a citrónovou šťavou. Vzniknutou kašičkou ryby pol hodiny pred prípravou potrite. Výsledkom bude jemná a pritom výrazná chuť.

Recept Štuka na hubách (4 porcie) Ingrediencie: 600 g morskej šťuky, 1 citrón, 1 balenie zmesi Ryby, 2 lyžice oleja, 2 lyžice masla, 1 cibuľa, 200 g čerstvých húb, 100 g tvrdého syra, petržlenová vňať. Jednotlivé porcie šťuky pokvapkajte citrónovou šťavou a zo všetkých strán

dôkladne posypte koreniacou zmesou. Nechajte v chlade 15 minút odležať. Na rozohriatom oleji ryby z oboch strán opečte dozlatista, vyberte a udržiujte teplé. Vo výpeku rozpustite maslo a speňte na ňom najemno nakrájanú cibuľu. Pridajte nakrájané huby, lyžicu koreniacej zmesi a duste asi 10 minút. Ryby vložte späť na panvicu, na vrch naukladajte plátky syra a krátko prehrejte, až sa syr začne rozpúšťať. Na tanieri ozdobte petržlenovou vňaťou. Podávajte s varenými zemiakmi.

Zloženie: jedlá soľ 47 %, cesnak sušený mletý, cibuľa sušená mletá, paprika červená sušená kúsky, rajčiny sušené kúsky, citrónový prášok, rozmarín mletý, zázvor mletý, petržlenová vňať sušená, aróma.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.