

Rybí džuvec

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- ryby 4 ks
- červené sterilizované papriky 2 ks
- cibule 400 g
- voda 1 dl
- olej 2 lžíce
- petrželka 1 lžíce
- mletá červená paprika 2 špetka
- mletý pepř 2 špetka
- sůl 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nadrobno nakrájenou cibuli mírně orestujeme
2. Přihodíme papriky které, podlijeme trochou vody a podusíme na rozpáleném oleji i s cibulkou
3. Osolíme, opeříme, poprášíme mletou paprikou
4. Přidáme ryby pokrácené na kousky a nasekanou petrželku
5. Směs promícháme a přendáme do ohnivzdorné misky
6. Podlijeme ještě trochou vlažné vody a pečeme v troubě, při teplotě kolem 190 °C, až ryba změkne.

Poznámka:

ryby - 4 kusy = 4 porce