

Mořský d'as ve slaninovém kabátku s šalvějovým rizotem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

3313 kalorií , **0 g** cukrů , **154 g** tuků , **103 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/morsky-das-ve-slaninovem-kabatku-s-salvejovym-rizotem>

Příprava

Medailónky opeříme a zabalíme do anglické slaniny. Vložíme do pekáčku a v troubě predehřáté na 160°C pečeme cca 15 minut. Šalotku oloupeme a nakrájíme na jemné kostičky. Zpěníme ji na oleji, přidáme rýži a krátce orestujeme. Poté zalijeme bílým vínem, přidáme bobkový list a vývar. Necháme vařit pod pokličkou na malém plameni cca 15 minut. Když je rýže uvařená a tekutina se do rýže vsákla, přidáme parmazán a najemno nasekanou šalvěj. Promícháme, rizoto v hrnci dáme stranou, přidáme máslo, osolíme a opeříme dle chuti. Naposledy lehce promícháme. Podáváme s pomerančovými segmenty a restovanými cherry rajčátky. Pomeranč oloupeme a z jednotlivých dílků opatrně ostrým nožem vykrájíme filátka (segmenty). Rajčátka krátce orestujeme na rozpáleném olivovém oleji.

Ingredience

- 12 medailónků z očištěného filé z mořského d'asa
- 200 g na jemné plátky nakrájené anglické slaniny
- pepř z mlýnku dle chuti
- Rizoto: 1 šalotka
- 50 ml olivového oleje
- 250 g rýže arborio (neproprané)
- 100 ml bílého vína
- 1 bobkový list
- 500–600 ml zeleninového vývaru
- 100 g strouhaného parmazánu
- 1 stonek čerstvé šalvěje
- 50 g másla
- sůl, pepř z mlýnku na dochucení
- 1 pomeranč
- 12 cherry rajčátek
- 1 lžička olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Ryby a dary moře, Labužník, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

