

Rejnok na másle



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

496 kalorií , 0 g cukrů , 49 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/rejnok-na-masle>

Příprava

Rejnoka dáme do hrnce, vlijeme vodu, přidáme plátek cibule, trošku petrželky, osolíme, přidáme kuličky pepře a přivedeme k varu. Necháme povařit cca 20 minut. Když je rejnok hotový, vyjmeme ho, odstraníme kůži a kosti. Máslo rozpustíme na pánvi, přidáme kapary, ocet a necháme lehce povařit. Poté touto zálivkou přelijeme rejnoka při podávání.

Ingredience

- ✓ 4 ks rejnoka
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 6 kuliček pepře
- ✓ troška petrželky
- ✓ špetka soli
- ✓ 4 lžíce másla
- ✓ 2 lžíce octa
- ✓ 1 lžíce kaparů

Kategorie

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