

Saltimbocca z mořského d'asa



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 3

428 kalorií , 0 g cukrů , 47 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/saltimbocca-z-morskeho-dasa>

Příprava

Mořského d'asa nakrájíme na 12 kousků, každý osolíme a opeříme. Na každý kousek dáme plátek šunky a šalvěj. Zpevníme párátkem a opečeme krátce na másle (nejprve šalvějí dolů). Poté dáme do trouby na 200 °C po dobu šesti minut. Mezitím do výpeku z ryby přidáme zbylé máslo a rozpustíme ho. Nalijeme víno a necháme vyvařit, přidáme hrášek a prohřejeme. Rybu podáváme s vínovou omáčkou a salátovými listy.

Tip k receptu

Tuto omáčku můžeme připravit k jakékoli rybě.

Ingredience

- 1 ks mořského d'asa
- 12 listů šalvěje
- 1 hlávka ledového salátu
- 50 g másla
- 100 ml bílého vína
- 400 g hrášku
- 12 plátků parmské šunky
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Hlavní chod

