

Žraločí plátek na citrónu, limetce a tymiánu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Peta S

Odkaz: <https://srecepty.cz/zraloci-platek-na-citronu-limetce-a-tymianu>

Příprava

Plátky ze žraloka si 2h před přípravou omyté vložíme do misky, do které jsme dali kousky citronové kůry a limetky(pečlivě umyté), čímž maso získá zajímavou chuť a zároveň tím trochu potlačíme chuť rybiny. Před samotným pečením si plátky masa důkladně osušíme papírovou utěrkou, lehce osolíme a posypeme tymiánem. Smažíme na trošce oleje, dokud nám maso lehce nezezlátne (kdybychom ho smažili moc dlouho, maso by bylo tuhé).

Ingredience

- 1 citrón
- 1 limetka
- 1 lžice tymiánu
- lžička olivového oleje
- 350 g žraloka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Redukční, Celoročně,
Finančně náročnější, Ryby a dary moře,
Exotika, Labužník, Hlavní chod

