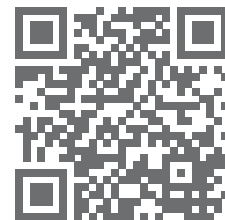


# PRAŽMA KRÁĽOVSKÁ S BYLINKAMI



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

## Na pražmu dusenú s bielym vínom a bylinkami budete potrebovať:

čerstvú pražmu, 1 citrón, hrst' čerstvého kôpru, hrst' petržlenovej vňate, pár lístkov bazalky, 1 dcl bieleho suchého vína, olivový olej extra virgin, soľ, čerstvo mleté čierne korenie

na zemiakový šalát

1 kg nových zemiakov, 2 väčšie cibule, lyžicu kapár, 5 jarných cibuliek, 2 uhorky, šťavu z jedného citróna,, olivový olej extra virgin, soľ, čerstvo mleté čierne korenie

## A TAKTO NA TO:

Fakt si dávajte pozor na čerstvosť ryby. Sledujte oči, mali by byť čisté, nie zakalené a ryba by nemala byť cítiť za rybacinou. Pražmu poriadne umyte, nezabudnite ani na brušnú dutinu, kde by sa teoreticky mohla vyskytovať stuhnutá krv. Brucho ryby naplňte plátkami citróna a bylinkami, osolte čerstvou namletou soľou a čiernym korením. Položte na alobal, pokvapkajte olivovým olejom a tri strany fólie zahnite tak, aby para nemala šancu uniknúť. Rybu potrebujeme dusiť. Cez stranu, ktorú ste nechali voľnú nalejte do alobalovej obálky deci vína. Pečte v rúre vyhriatej asi na 180 stupňov 25 minút až polhodinu. Ryba bude akurát.

Šalát si pripravíte jednoducho. Očistené zemiaky, nakrájané asi na pol centimetrové plátky, uvarte vo vriacej vode, nemusia byť úplne do mäkka, nech si držia svoj tvar. Nechajte vychlaďiť. Cibul' u narežte na tenké krúžky, zmiešajte so zemiakmi, pridajte kapary, najemno narezané uhorky a jarnú cibul'ku. Zalejte šťavou z jedného citróna, decilitrom olivového oleja, osolte a okoreňte. Ak sa vám šalát nezdá dosť kyslý pridajte ešte trochu citrónovej šťavy. Keď budete rybu z alobalu rozbaľovať, nezabudnite, že vo vnútri sa nachádza veľmi horúca para. Takže opatrne!

