



## Zubáč na masle so zeleninovým kuskusom

(2 porcie)

2 filety zubáča  
 1 hrnček kuskusu (200 ml)  
 2 strúčiky cesnaku  
 1 čajová lyžička hladkej múky  
 250 ml zeleninového vývaru  
 štvrť červenej papriky  
 štvrť oranžovej papriky  
 hrsť petržlenovej vňate  
 olivový olej extra virgin  
 lyžica masla  
 soľ a čerstvo mleté čierne korenie  
 štipka paprikových vločiek  
 šťava z polovice citrónu  
 2 plátky citrónu

Do misky vložte kuskus, na drobno nakrájané papriky, osolte a okoreňte, zalejte vriacim zeleninovým vývarom, tak aby vývar siahal asi centimeter nad kuskus a zakryte tanierom. Po piatich minútach kuskus odkryte, vidličkou jemne prekyprite a posypte petržlenovou vňaťou a prelejte olivovým olejom.

Filety pinzetou očistite od kostí. Ostrým nožom narežte kožu ryby. Osolte a okoreňte. Poprášte múkou a jemne múku rozotrite. Na rozohriatom olivovom oleji opražte dva celé strúčiky cesnaku. Dajte pozor, aby sa cesnak nepripálil inak bude horký. Vyberte ho a odložte bokom.

Do panvice vložte filety zubáča kožou smerom dole a smažte asi 3 až 4 minúty, v závislosti od hrúbky ryby. Filety obráťte a pridajte lyžicu masla, zalejte citrónovou šťavou. Počkajte kým sa maslo rozpustí. Filety podávajte na zeleninovom kuskuse, prelejte maslom a posypte petržlenovou vňaťou a vločkami papriky. Podávajte s citrónom a opraženým cesnakom.