

Makrela s paradajkami a cesnakom

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Makrely umyjeme a osušíme servítkou. Z olivového oleja a údenej papriky vyrobíme marinádu. Vnútro makrely osolíme a potrieme paprikovou marinádou. Dáme ešte 3 strúčiky cesnaku do každej makrely, kúsok rozmarínu, semienka feniklu (1 PL) a plátky paradajok. Poukladáme na plech a poprekladáme ešte paradajkami, pokropíme citrónovou šťavou, korením a feniklovými semienkami. Povrch polejeme troškou olivového oleja a podlejeme bielym vínom. Dáme do rúry piecť na 30 minút pri 180 stupňoch celzia. Makrely vyberieme z plechu na tanier a servírujeme ihneď teplé. Dekorujeme rozmarínovými kúsokmi, levanduľou a citrónovou kôrou. Chuť veľmi pripomína údenáča- údenú makrelu avšak z výraznou arómou po bylinkách a paradajkách.

Ingrediencie

- **Paradajky** - 400 g
- **Cesnak** - 10 g
- **Citróny** - 50 g
- **Olivový olej** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Rozmarín** - 5 g
- **Paprika sladká mletá** - 6 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 200 g
- **Makrela** - 800 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

