



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Sladké a ovocné.



Ambasádor
Desperados

Zubáč s limetkovým maslom a listovým špenátom

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Zubáč filetovaný, 600 g
- Olej, 1 PL
- Maslo, 40 g
- Limetka, 2 ks
- Soľ
- Listový špenát čerstvý, 250 g
- Cesnak, 1 strúčik
- Olivový olej extra vergine, 1 PL
- Korenie čierne mleté
- Zemiaky - varný typ, 400 g
- Mäta nakrájaná najemno, 4 PL
- Maslo, 20 g

POSTUP

1. Filety zubáča umyjeme, osušíme papierovou utierkou, nakrájame na kúsky (50 - 75 g) a kožu narežeme dvomi zvislými zárezmi.
2. Cesnak očistíme, nakrájame na tenké plátky, špenát umyjeme a osušíme v odstredivke na šalát alebo zľahka kuchynskou papierovou utierkou.
3. Zemiaky očistíme a nakrájame (3 x 2 cm) a dáme variť v malom množstve osolenej vody.
4. Kôru z limetiek (len zelenú vrchnú vrstvu) nastrúhame najemno a zmiešame s maslom zmäknutým pri izbovej teplote.
5. Na panvici rozpálime olej a zľahka opečieme filety zubáča z oboch strán 1 - 3 minúty (podľa výšky). Opekať začíname zo strany kože. Počas opekania krátko pritlačíme filet rukou alebo kuchynskou obracačkou, aby sa neskrútil. Tento krok je dôležitý hlavne pri spracovaní čerstvo zabitých chladených rýb.
6. Do panvice pridáme limetkové maslo, stlmíme intenzitu a dopečieme ešte 1 - 2 minúty. Rybu v masle obrátíme, aby bola ochutená z oboch strán.
7. Uvarené zemiaky scedíme, pridáme maslo a nakrájanú mäta, zľahka potlačíme alebo premiešame vareškou, aby zostali väčšie kúsky. Účelom nie je pripraviť pyrú.
8. Na hlbšej a väčšej panvici na olivovom oleji do sklovita opečieme plátky cesnaku, pridáme listy špenátu, osolíme, okoreníme, premiešame a odstavíme.
9. Rybu na tanieri prelejeme horúcim maslom z panvice.