



## Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 4 kus    | Filety z pražmy zlatej      |
| 4 PL     | Olivový olej                |
| 1 kus    | Cuketa                      |
| 1 kus    | Baklažán                    |
| 1 kus    | Červená paprika             |
| 1 kus    | Žltá paprika                |
| 150 g    | Jarná cibuľka               |
| 1 kus    | Červená cibuľa              |
| 150 g    | Cherry paradajky            |
| 1 PL     | ♦ Grécke bylinky            |
| 1 štipka | ♦ Morská soľ jedlá jódovaná |
| 1 štipka | ♦ Čierne korenie celé       |

# Pražma zlatá s gréckou zeleninou

⌚ 30—40 Min 

## Príprava

- 1 Prekrojte cherry paradajky na polovicu. Nakrájajte ostatnú zeleninu na rovnako veľké kúsky.
- 2 Zohrejte olivový olej na panvici a pridajte baklažán, cuketu a papriku. Pridajte jarnú cibuľku a červenú cibuľu a krátko orestujte.
- 3 Potom zamiešajte cherry paradajky a grécke bylinky. Ochuťte morskou soľou a mletým korením.
- 4 Ochuťte filety pražmy zlatej morskou soľou a mletým korením.
- 5 Zohrejte trochu olivového oleja na nepril'havej panvici a opekajte rybíe filety dve minúty z oboch strán. V strede by mali byť stále priehl'adné.
- 6 Zeleninu naservírujte na tanier, navrch položte filety z pražmy zlatej a podávajte.

