

Sdílení rybích receptů

V rámci akce Rybářovy žně 28. 10. jste se s námi podělili o recepty na rybí pokrmy. Byly vylosovány tyto recepty, jejichž autoři od nás obdrží poukázky ke vstupu do našeho areálu.

Pstruh na bylinkách

Pstruha osolit, pokapat citronem a naplnit bylinkami (rozmarýn, libeček, oregano neboli dobromysl – čerstvé celé větvičky). Nechat uležet přes noc a potom grilovat nebo péct v troubě.

Recept od Lenky Bučkové

Rybí salát

1. Kousky kapra povařit asi 5 minut v octu (zředěném), kam jsme přidali nové koření a celý pepř.
2. Nechat odležet v láku.
3. Po 2 dnech obrat maso z kostí.
4. Přidat zeleninovou směs (Kunovjanka)
6. Přidat majonézu, jogurt.

Recept od paní Horalíkové

Maďarský paprikáš ze sumce

1. Cibuli usmažíme do zlatova, přidáme 2 lžičky mleté papriky (sladké).
2. Přidáme několik lžic rajčatového protlaku, kmín, sůl, pepř. Přidáme trochu vody, necháme vařit.
3. V samostatné pánvi na česneku usmažíme osolené rybí kousky.
4. Perketovou šťávu a rybu opatrně smícháme (aby se křehké maso nerozpadlo), necháme krátce vařit.
5. Jako přílohu servírujeme těstoviny (fleky) s tvarohem a zakysanou smetanou.

Jóétvágyat!

Recept od Bari Smizansky.