

Vegetariánský balkánský džuveč a filety ze pstruha s bylinkovým olejem

• doba přípravy: 45 minut • počet porcí: cca 4

INGREDIENCE

na vegetariánský chorvatský džuveč

- 300 g kulatozrné rýže (použila jsem Arborio)
- cca 600 ml zeleninového vývaru
- 1 sklenička bílého vína (cca 200 ml)
- 2 červené cibule
- 4 stroužky česneku
- 3 papriky (2 bílé a jedna červená)
- 1 velké čerstvé rajče
- 400 g krájených rajčat v plechovce
- 2 lžičky mleté červené papriky
- 1 lžička mletého chilli
- 1 lžička uzené papriky
- sůl
- pepř
- olivový olej
- 2 lžíce másla
- hrst čerstvé petržele a pažitky

na filety ze pstruha budeme potřebovat

- 4 filety ze pstruha nebo z jiné oblíbené bílé ryby (mořský vlk, pražma, candát)
- sůl
- pepř
- sušený česnek
- olivový olej
- 1 lžička másla
- 1 citron

na bylinkový olej k rybě a sýru budeme potřebovat

- olivový olej
- hrst čerstvé petrželky a pažitky
- 2 stroužky česneku
- čerstvě mletý pepř



podáváme s

- balkánským sýrem nebo sýrem feta
- černými olivami
- vychlazeným bílým vínem

POSTUP

1. příprava a základ na džuveč

Omyjeme a očistíme si zeleninu. Červenou cibuli, papriky i rajče si nakrájíme na drobnou a rozpálíme si hlubší pánev, do které dáme olivový olej a lžici másla. Poté zprudka orestujeme cibuli, rajče i papriky a přisypeme rýži. Opět pár minut za občasného míchání restujeme. Nakonec zalijeme plechovkou krájených rajčat a promícháme.

2. čas na koření a pomalé dušení

Když máme základ hotový, ztlumíme plamen na mírný. Přidáme sůl, pepř, červenou i uzenou mletou papriku, chilli a rozdrcené stroužky česneku. Zalijeme sklenicí bílého vína a částí vývaru tak, aby bylo vše ponořené. Promícháme a dusíme pod pokličkou za občasného míchání cca 30 minut. Během vaření podle potřeby přiléváme vývar a dusíme, dokud není rýže měkká a vše krásně propojené.

3. dochutíme a necháme odstát

Když je rýže měkká, džuveč dochutíme solí, pepřem nebo kořením a vmícháme lžici másla na zjemnění. Necháme odstát.

4. čas na rybu

Rybí filety si omyjeme, osušíme a zprudka osmahneme na olivovém oleji smíchaným s máslem. Začínáme kůží nahoru a během restování každou stranu osolíme, opepříme, zlehka posypeme sušeným česnekem a lehce zakápneme citronem. Celá příprava filetů trvá jen pár minutek, dokud nejsou z obou stran krásně zlatavé.

5. během restování ryby připravíme ostatní

Než se nám orestuje ryba, je ideální čas na dodělání detailů jako je příprava bylinkového oleje. Hrst petržele a pažitky si pokrájíme a smícháme s prolisovaným česnekem a olivovým olejem, lehce dochutíme pepřem. Připravený olej servírujeme k rybě i sýru.

6. dodělání a servírování

Džuveč promícháme a přidáme do něj hrst pokrájených bylinek. Rybu lehce potřeme bylinkovým olejem. Pokrájíme si balkánský sýr, připravíme olivy a vše společně servírujeme s citronem a vychlazeným bílým vínem.