

Těstoviny s rybím ragú



Ingredience pro 4 osoby

320 gr	Těstoviny
500 gr	Rybí filety
50 ml	Bílé víno suché
2 lžíce	Rajčatový koncentrát
1 ks	Cibule
1 ks	Mrkev
1 řapík	Řapíkatý celer
10 gr	Hladká mouka
30 gr	Máslo
3 lžíce	Olivový olej extra panenský
p.p.	Sůl
špetka	Čerstvě mletý pepř

Obtížnost



Příprava:

15
min

Vaření:

20
min

Odpočinek:

0
min

Cena



1.

30 gr másla 10 gr mouky

Máslo necháme změkchnout a poté ho smícháme s moukou...



2.

500 gr rybích filetů

Mezitím vykostíme rybu, zbavíme ji kůže a opláchneme pod tekoucí vodou...



3.

Osušíme ji kuchyňským papírem a nakrájíme na větší kousky...



4.

1 cibule 1 mrkev 1 řapík celeru

Cibuli a mrkev oloupeme, řapík celeru zbavíme listů a konce a vše důkladně omyjeme...



5.

Zeleninu osušíme a rozmixujeme anebo nasekáme nadrobno. Celer a mrkev můžeme také nastroumat na struhadle...



6.

3 lžíce oleje

Ve větší pánvi rozežřejeme olej, přidáme zeleninu a restujeme na nižším ohni zhruba 10 minut...



7.

320 gr těstovin sůl

Mezitím ve velkém množství vroucí osolené vody uvaříme těstoviny. Držte se pokynů výrobců, aby těstoviny byly „al dente“...



8.

sůl čerstvě mletý pepř

K orestované zelenině přidáme kousky ryby, osolíme a opepříme...



9.

50 ml bílého vína

Přilijeme bílé víno a na prudším ohni necháme zcela odpařit...



10.

2 lžíce koncentrátu

Poté přidáme máslo s moukou, koncentrát zředěný v malém množství teplé vody a pokračujeme ve vaření na středně nízkém ohni dalších 8 minut...



11.

Během vaření vařečkou rozmělníme rybí filety, abychom získali ragú. Nakonec dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem...



12.

Těstoviny scedíme, ještě vlhké je přidáme k rybímu ragú a dobře promícháme. Podáváme ihned.