



## Labraks na sałatce z bakłażana i papryki

Steps: 7

Poziom trudności: Średnie

### Składniki

4 Porcje

4 sztuki	Labraks tusza	1 pęczek	Natka pietruszki
2 sztuki	Cytryna	1 sztuka	Bakłażan
3 sztuki	Papryki każdego koloru	2 gwiazdki	Anyżu
1 sztuka	Cebula	4 łyżki	Oliwa z oliwek
2 gałązki	Tymianek	1 sztuka	Liść laurowy
	Sól, pieprz do smaku		

### Sposób przygotowania:

1. Paprykę skrop oliwą, dopraw solą i cukrem.
2. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni przez ok. 20 minut, aż cała papryka mocno się zapiecze. Wyciągnij paprykę i przykryj folią aluminiową, aby papryka zaparowała. Gdy ostygnie ostrożnie ściągnij z papryki skórę oraz usuń pestki.
3. Bakłażan pokrój w plastry ok. 1 cm i przypraw solą, aby pozbawić go gorzkiego smaku. Odstaw na sitku na ok. 15 minut, skrop odrobiną oliwy i grilluj po 2 minuty na każdą stronę.
4. Cebulę pokrój w talarki i zeszklij na patelni z odrobiną oliwy, tymianku, liściem laurowym oraz anyżem. Gdy cebula zmięknie, dopraw ją do smaku oraz skrop odrobiną soku z cytryny.
5. Przekrój rybę, usuń kręgosłup, dopraw solą, pieprzem i skrop oliwą. Wypełnij wnętrze ryby całą natką pietruszki oraz plasterkami cytryny. Piecz w 220 stopniach przez ok. 10 minut.
6. Na talerzu ułóż rybę, obok na przemian papryki, bakłażana i cebulę.
7. Sok, który powstał z pieczenia papryki, wymieszaj z pozostałą oliwą, delikatnie dopraw i skrop całe danie.