

Recept:

Pražma na grilu s attiéké

Ingredience pro 4 osoby:

- 400 g sušeného attiéké
- 1 kostka bujonu
- 4 pražmy cca 300 g, očištěné bez šupin a vykuchané
- 1 lžíce čerstvého nastrouhaného zázvoru
- 1 chilli paprička bez jadérek, nakrájená (nebo chilli pyrė)
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 1 lžíce octa
- 1 lžíce arašídového oleje
- 4 rajčata
- 1 cibule
- 1 svazek nasekané pažitky
- hrubá mořská sůl
- Divoký pepř

Pečená pražma s attiéké je klasický pokrm západní Afriky, Pobřeží slonoviny, Mali, Senegalu, Guineje Konakry.

Příprava:

1. Do hrnce dejte 400 g sušeného attiéké. Přidejte 320 ml vlažné vody a opatrně promíchejte, dokud se voda nevsákne. Zakryjte pokličkou a nechte odpočívat 5-8 minut. Attiéké nabude svůj původní objem. Ohřívejte 5 minut na velmi mírném ohni či v páře a pomocí vidličky zabraňte slepení zrn.
2. V míse smíchejte citrónovou šťávu, strouhaný zázvor, nakrájenou chilli papričku (dle chuti), ocet, bujón, sůl a pepř a vytvořte marinádu.
3. Z každé strany rybu lehce nařízněte a potřete marinádou. Nechte odpočívat 10 minut, aby maso nasáklo všemi příchutěmi.
4. Mezitím zapalte gril. Připravte talíře a ozdobte je po stranách plátky rajčat a cibule.
5. Zbývá už jen opéct na grilu ryby, z každé strany 15 minut. Až budou hotové, položte je na rajčatovo-cibulové lůžko na talíři a posypte nasekanou pažitkou. Ihned podávejte s attiéké jako přílohou.