

# Ryby po španělsku

**P**odle statistiky EU snědí Španěle dvojnásobné množství ryb a jiných mořských živočichů než jakýkoliv jiný evropský národ. V konzumaci rybích produktů v přepočtu na obyvatele s nimi mohou ve světě soutěžit pouze Japonci. Španělsko má 4800 kilometrů dlouhé pobřeží a proto není divu, že nejen u něj, ale i ve vnitrozemí jsou všude rybí trhy, kde najdete pochopitelně především ryby čerstvě vylovené. Rozhodně proto není od věci se u nich porozhlédnout, jak s rybami v kuchyni nakládají.

## Jiný kraj, jiný recept

Od pobřeží Atlantiku, od Biskajského zálivu až ke Středozemnímu moři i na náhorních planinách kolem Madridu, tam všude zaujímají ryby a jiné mořské produkty v kuchyni významné místo. V Andalusii, která produkuje nejlepší olivový olej, ryby hodně smaží. Katalánci zase ryby vaří ve svých proslulých omáčkách, jako je například picada. Ve Valencii, Alicante a Murcii, kde se pěstuje rýže, s ní dovedou ryby dobře zkombinovat. Baskové je rádi grilují, v Galicii ctí jejich přirozenou chuť, kterou kombinují s jednoduchou omáčkou, jejímž základem je



## VAŘTE S NÁMI

### Špíz z mečouna

(4 porce)

- 600 g mečouna
- 2 lžičce olivového oleje
- 1 rajče
- 1 cibule
- 1 zelená paprika
- sůl

Mečouna nakrájíme na kostky (asi 4 cm) a ty dáme do mísy. Posolíme a polijeme olivovým olejem. Rajče, papriku a cibuli nakrájíme na osminky, přidáme k rybě a necháme asi půl hodiny marinovat. Potom kousky ryby napichujeme střídavě se zeleninou na jehly. Grilujeme asi 8 minut. Podáváme polité omáčkou alino na grilované ryby.

### Omáčka alino

- 3 nasekané stroužky česneku
- 4 lžičce posekané natě z petrželky
- 150 ml panenského olivového oleje
- šťáva z jednoho citrónu
- sůl

Vše dobře promícháme a omáčka je hotová.