

(odc.32) linguini z rybą

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.32)

trudność: **łatwe**

Składniki

oliwa

ząbek czosnku

fenkuł

4 anchois

czerwona cebula

sól

2 filety z barweny

1 cytryna

75 ml białego wytrawnego wina

czarny pieprz

strączek chili

400g makaronu linguini (suchego)

Przygotowanie

Rozgrzać patelnię z grubym dnem, wlać oliwę. Wrzucić posiekany czosnek i fenkuł, pokrojony w cienkie plasterki (listki odciąć i odłożyć). Dodać anchois i posiekaną cebulę, smażyć na średnim ogniu, aż cebula zmięknie, ale się nie przyrumieni. Posolić, włożyć filety skórą do góry. Posypać skórą otartą z cytryny, wlać wino. Wlać sporo oliwy, posypać świeżo zmielonym pieprzem i posiekanym chili (uprzednio usunąć nasionka). Zmniejszyć płomień i dodać sok z cytryny oraz część posiekanych listków fenkuła. Dodać ugotowane al. dente linguini, wymieszać, podawać posypane pozostałymi listkami fenkuła i skropione dodatkowo oliwą.

© Jamie Oliver