Rybí filé s řeckou omáčkou

asi 400 g rybího file, nejlépe filety tresky
plechovka drcených rajčat nebo oloupaná pokrájená čerstvá
hrst černých oliv pokrájených na kolečka
1 polévková lžíce nakládaných kaparů
sklenka bílého vína
dijonská hořčice
sůl
pepř
snítka rozmarýnu
olivový olej
citron

Rozmražené filé omyjeme, osušíme, zakápneme citronem, osolíme, opepříme, lehce pomažeme hořčicí a necháme odležet.
Rozehřejeme olej a rybku opečeme z obou stran. Podlijeme vínem (které samozřejmě napřed upijeme), necháme odpařit alkohol a pak přidáme rajčata, koření a chvíli podusíme. Před dovařením přidáme olivy a kapary a necháme prohřát.
Podáváme například s brambory.

--- recepty od efči --- http://www.hubatici.cz ---