

2 šálky na polovinu nakrájená cherry rajčata  
2 lžíce kapary  
2 lžíce čerstvé citronové šťávy (asi 1 citron)  
2 lžíce extra panenského olivového oleje  
1 a 1/2 lžičky sušené nebo 1 lžíce nasekané čerstvé bazalky  
1/4 lžičky soli  
4 filety červeného snapperu (chňapal) nebo pražmy nebo jiné podobné ryby  
olej  
1 lžička papriky  
2 lžíce nasekané čerstvé petrželky  
1 citron, nakrájíme na 4 kolečka

Předehřejte troubu na 225 ° C.

Smíchejte prvních šest ingrediencí; dejte stranou.

Umístěte rybu na pekáč vyložený pečicí folií, potřete olejem. Posypejte rybu paprikou a potřete olejem. Pečte při 225 ° C po dobu 10 minut.

Rybu přelijte rajčatovou směsí; pečte 5 minut až se ryba bude rozpadat při zapichování vidličky. Posypejte petrželkou a podávejte s citronem.