

Recepty



Candát na másle

Ingredience

filety z candáta: **400 g**
máslo
ančovičky: **2 ks**
domácí majonéza: **60 g**
hrubozrnná hořčice: **1 KL**
petrželka
sůl
pepř
drcený kmín

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujem

Candáta očistíme, na kůži několikrát nařízneme a do vzniklých otvorů vložíme na plátky nakrájené máslo. Candáta posypeme kmínem, osolíme a opeříme....

Candát na másle - recept

Candáta očistíme, na kůži několikrát nařízneme a do vzniklých otvorů vložíme na plátky nakrájené máslo. Candáta posypeme kmínem, osolíme a opeříme.

Troubu přehřejeme na 180 °C. Pekáč vyložíme pečícím papírem, na něj dáme rybu a pečeme asi 25 minut. Během pečení přelijeme candáta rozpuštěným máslem.

Nasekáme petrželku, ančovičky nakrájíme nadrobno. Do misky si dáme domácí majonézu, hořčici, petrželku, ančovičky a vše promícháme tak, aby se všechny složky propojily. Omáčku vychladíme.

Candáta na másle podáváme na listech salátu s vychlazenou omáčkou. Jako přílohu můžeme zvolit v troubě pečené brambory ve slupce, které se budou skvěle doplňovat s omáčkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí