



Pečená štika

Ingredience

štika - porce: 2 ks

máslo: 60 g

citron: 1 ks

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Štiku očistíme, rozdělíme na porce, mírně osolíme a opepříme. Dno pekáčku vymažeme máslem a vyskládáme plátky citronu. Na něj položíme štiku a poklademe tenkými plátky másla. Pečená štika se připravuje asi 25 minut při 180°C. Pokud pečeme štiku vcelku, necháme ji v troubě asi 35 - 45 minut podle...

Pečená štika - recept

Štiku očistíme, rozdělíme na porce, mírně osolíme a opepříme. Dno pekáčku vymažeme máslem a vyskládáme plátky citronu. Na něj položíme štiku a poklademe **tenkými plátky másla**. Pečená štika se připravuje **asi 25 minut při 180°C**. Pokud pečeme štiku vcelku, necháme ji v troubě asi 35 - 45 minut podle velikosti. Během pečení štiku poléváme výpekem.

Pečená štika se podává s plátkem citronu, salátem, pečivem nebo [bramborovou kaší](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí