Vánoční ryba na švestkách

Počet porcí: 5
Doba přípravy: 60 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Filety z candáta (může být i candát nebo jiná ryba) pokapeme šťávou z jednoho citronu. Posypeme solí a pepřem a necháme 30 minut odležet. Sušené nebo čerstvé švestky dobře omyjeme a nakrájíme na malé proužky. Celer, mrkev a cibuli nakrájíme na malé kousky a orestujeme na oleji. Dochutíme solí a posypeme kůrou z citronu. Filety obalíme v mouce a zvolna opečeme na másle. Smetanu smícháme s rajčatovou šťávou a prolisovaným česnekem. Do máslem vymazané zapékací mísy dáme orestovanou zeleninu, na to položíme porce ryby, posypeme švestkami a zalejeme rajčatovou šťávou a pečeme asi 30 minut v troubě.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Mrkev** - 50 g
- **Česnek** - 10 g
- **Celer** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Citróny** - 30 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 700 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 100 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 75 g
- **Švestky** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Olej řepkový** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE