

# Candát a la diplomat

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1398** kalorií , **0 g** cukrů , **43 g** tuků , **153 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/candat-a-la-diplomat>

## Příprava

Rybu očistíme, stiahneme z nej kožu, vypitveme, mäso zbavíme chrbtice a kostí, umyjeme, dáme na maslom vymastený pekáč a zalejeme bielym vínom a vývarom z rybacích kosti(spolu asi 300ml). Na druhej polovici masla podusíme očistené, na plátky pokrúpané šampiňóny, posypeme nimi rybu, prikryjeme a v rúre dusíme asi 15 minút. Šťavu zlejeme, zašľaháme do nej múku, posekanú petržlenovú vňať a čierne korenie, odstavíme a primiešame žĺtky. Zapekáciu misu vymastíme maslom, na dno nalejeme trochu omáčky, opatrne lopatkou preložíme rybu a zalejeme ju zvyšnou omáčkou. Povrch posypeme postrúhaným syrom, pokropíme rozpusteným maslom a v rúre upečieme do červena.

### ▣ Tip k receptu

Podávame s opekanými zemiakmi

## Ingredience

- cca 800 g candáta
- 200 g žampionů
- 50 g másla
- 2 lžíce hladké mouky
- 100 g strouhaného uzeného sýru
- 2 žloutky
- sůl a pepř podle potřeby
- 1 lžíce zelené petrželové nati
- 150 ml bílého vína

## Kategorie

Vánoce, Francouzská, Pro alergiky, Zima, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod