Candát po maďarsku

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **4**

1252 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **277 g** bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: https://srecepty.cz/candat-po-madarsku

Příprava

Naporcovanou rybu osolíme, posypeme mletou paprikou, vložíme do hluboké pánve, podlijeme procezeným vývarem z ryby, zeleniny a koření a dusíme na mírném ohni doměkka. Podle potřeby podléváme vývarem. Podušené porce urovnáme na mísu, do šťávy zamícháme smetanu s rozkvedlanými žloutky a citrónovou šťávou. Za stálého míchání přivedeme téměř k varu, ale nevaříme. Hotovou šťávu scedíme a lijeme na porce candáta.

Ingredience

- 1500 g candáta
- 2 ks žloutku
- 300 ml zakysané smetany
- 1 ks citrónu
- 750 ml rybího vývaru (z hlavy, ploutví a ocasu)
- 150 g kořenové zeleniny
- 3 lžičky mleté sladké papriky
- 1 lžička soli

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Klasika, Návštěva, Rodina, Štíhlá slečna, Hlavní chod