

# Pečený úhoř ve víně



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**4865** kalorií , **0 g** cukrů , **371 g** tuků , **288 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/peceny-uhor-ve-vine>

## Příprava

Vykuchaného, vykostěného úhoře stáhneme z kůže a podélně rozřízneme. Maso osolíme, pokapeme citrónovou šťávou a vložíme do pekáče. Přidáme nakrájené máslo a podlijeme vínem. Pečeme 20-30 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Při pečení maso obracíme co 10 minut. Při podávání polijeme sójovou omáčkou a posypeme oreganem.

## Ingredience

- 1,5 kg úhoře
- 2 lžíce citrónové šťávy
- sůl
- 200 ml bílého vína
- 50 g másla
- 1 lžíce sojové omáčky
- 1/2 lžičky sušeného oregana

## Kategorie

Výjimečný den, Britská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Klasika, Labužník, Hlavní chod

