

# Úhoř na česneku



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**357** kalorií , **2 g** cukrů , **14 g** tuků , **13 g** bílkovin

**Autor:** sylver

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/uhor-na-cesneku>

## Příprava

Úhoře stáhneme a vykucháme. Na dno pekáče dáme kousky másla. Úhoře stočíme do kruhu a vložíme do pekáče. Osolíme a okořeníme rybím kořením (dle chuti) a poklademe na plátky nakrájeným česnekem. Česnek vložíme i dovnitř úhoře. Dáme péct. Když je napůl upečen, podlijeme bílým vínem a dopečeme.

### Tip k receptu

Podáváme s vařeným bramborem.

## Ingredience

- 1 úhoř
- 15 stroužků česneku
- 1,5 dcl bílého vína
- 1 lžíce másla
- trošku koření na ryby
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

