

Zubáč (candát) s bešamelovou omáčkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 1

2006 kalorií , **2 g** cukrů , **83 g** tuků , **274 g** bílkovin

Autor: moto_cross

Odkaz: <https://srecepty.cz/zubac-candat-s-besamelovou-omackou>

Příprava

Cibuli posekáme nadrobno a speníme na masle. Pridáme očisteného zubáča pokrájaného na porcie, okoreníme a osolíme. Podležeme vínom a udusíme do polomäkka. Osobitne udusíme huby a pridáme ich k dusenej rybe. Zalejeme bešamelovou omáčkou a pridáme bobkový list a citrónovú šťavu. Udusíme do mäkka. Pred podávaním polejeme omáčkou z dusenia rýb.

Ingredience

- 1,5 kg candáta
- 100 g žampionů
- 100 g másla
- 2 dcl bešamelové omáčky
- 50 g cibule
- bobkový list
- pepř
- citronová šťáva
- petržel
- sůl
- 2 dcl bílého vína

Kategorie

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