Kouskův candát na víně

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: **1**

384 kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Vulpeja :-)

Odkaz: https://srecepty.cz/kouskuv-candat-na-vine

Příprava

Z čerstvé vykuchané ryby odstraníme šupiny (oškrábeme nožem) a omyjeme ji. Osolíme, pokmínujeme, lehce opepříme a zakápneme citrónem nebo limetkou. Do břišní dutiny vložíme svazek petrželové natě spolu se stroužkem česneku. Do pekáčku i na rybu položíme pár plátků másla. Candáta podlijeme trochou bílého vína. Dáme péct do rozehřáté trouby na 180°C. Menší kousek pečeme cca 30 minut, větší cca 40 až 50 minut. V průběhu pečení podlíváme vínem. Na závěr grilujeme kůrčičku.

Tip k receptu

Bylinky si můžeme vybrat dle chuti, například libeček nebo kopr. Podáváme s vařenou zeleninou a opečenou bagetkou.

Ingredience

- čerstvý candát cca 2,5 kg
- 2 dcl bílého vína
- sůl
- kmín
- pepř
- 1 stroužek česneku
- 50 g másla
- troška citronové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod