Pečený filet z candáta se zeleninou

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- filé z lososa 750 g
- mražená zeleninová směs 175 g
- ramea culinoss 50 g
- hladká mouka 100 g
- olej 3 lžíce
- rýže 250 g
- rama crémefine na šlehání 50 g
- voda 750 ml
- svíčková omáčka 2 balení
- žampióny 75 g
- vejce 2 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Candáta očistíme, vykostíme, osolíme a necháme odležet. Uvaříme rýži. Na Ramě Culinese orestujeme směs zeleniny, vmícháme do vařené rýže, přilijeme Rama Cremefine ke šlehání a společně asi 6 minut vaříme. Studenou vodu smícháme s Knorr Fix Svíčkovou omáčkou, přivedeme k varu a za občasného míchání 5 minut vaříme. Rybu obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a opečeme na oleji do zlatova z obou stran. Na zbylém tuku orestujeme nahrubo krájené žampióny, které

vmícháme do svíčkové omáčky. Teplé rizoto naservírujeme s pečeným filetem na talíř a částečně přelijeme svíčkovou omáčkou se žampióny.

Náš tip: Omáčku můžete zjemnit smetanou, vínem nebo citrónovou šťávou. Pro obměnu můžete přidat krájenou šunku, ančovičky, sardele, sterilované okurky nebo sterilované bílé cibulky.