

Filátka z candáta s kari máslem II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vykoštěná filátka z candáta 4 ks
- Olej 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 4 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Oříšek másla 1 ks
- Bylinky na ozdobu 1 hrst
- **Kaše**
- Máslo 1 lžíce
- Malá cibule 1 ks
- Červená čočka 1.2 hrnek
- Brambory typu B nebo C 750 g
- Plnotučné mléko 200 ml
- **Kari máslo**
- Máslo 2 lžíce
- Kari (Madras) 1 lžička
- Kari listy 3 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Filátka potřete olejem, mírně osolte a nechte v pokojové teplotě. Připravte kari máslo: 2 lžíce másla

rozpustíte, přidejte do něj kari koření a listy, dobře promíchejte a po chvíli odstavte. Začnete chystat kaši: Na másle orestujte nakrájenou cibuli dozlatova a přidejte omytou a okapanou čočku. Zalijte ji přibližně dvojnásobným množstvím vody a na malém plameni vařte, až se voda vstřebá a čočka bude měkká. Oloupané a nakrájené brambory dejte vařit do osolené vody. Když změknou, slijte je a důkladně rozmačkejte s připraveným kari máslem a 3/4 uvařené čočky, vmíchejte mléko a dochuťte solí a pepřem. Hotovou kaši uchovejte v teple. Filátka vhodte na pánev na zbytek oleje a máslo a opečte je nejprve kůží dolů (asi 3-5 minut), potom je otočte a opečte stejně dlouho ještě z druhé strany. Maso a kaši rozdělte na talíře a ozdobte zbylou celou čočkou a bylinkami.