

Mexické rybí kornouty III.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Filety z pangasia, nakrájené na silnější hranolky 700 g
- Citron 1 ks
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka
- Bílky, našlehané vidličkou 2 ks
- Čerstvá strouhanka 100 g
- Chilli 1.2 lžička
- Slunečnicový olej 1 ks
- Menší pšeničné tortilly 8 ks
- Malý ledový salát, natrhaný 1 ks
- Omáčka tzatziky 300 ml
- Skrojky limetky k podávání 8 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájeného pangasia posypejte najemno nastrouhanou kůrou z citronu a pak ze všech stran osolte a opepřete. Protáhněte bílky a obalte ve strouhance smíchané s chilli. Dejte na plech vyložený pečícím papírem a zastříkněte olejem. Grilujte 2 minuty. Obraťte, znovu zastříkněte olejem a znovu grilujte, až je ryba uvnitř hotová a strouhanka zezlátne.

Tortilly ohřejte v troubě a do každé zabalte pořádný kus natrhaného salátu, 3 rybí prsty a přelijte

tzatziky. Podávejte se skrojky limetky a tzatziky v mističce.