fogoš plněný po vídeňsku

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 1

- fogoš (candát) 1 ks
- bílé víno 2 lžíce
- citrón 1 ks
- máslo 80 g
- **Náplň**
- žampióny 150 g
- máslo 20 g
- rajčata 2 ks
- žemle 2 ks
- vejce 2 ks
- hrášek 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 1

Postup:

1. Z fogoše (candáta) odtraníme šupiny a ploutve, nařízneme ho po délce na hřbetu, maso opatrně odřízneme od páteře, kterou oddělíme nůžkami za hlavou a 5 cm od konce ocasu a vyjmeme
2. Otvorem vyjmeme i vnitřnosti, rybu dobře omyjeme, osušíme, osolíme, pokapeme citronovou šťávou, naplníme a otvor sešijeme bílou nití
3. Fogoše (candáta) přelijeme bílým vínem, zabalíme do pergamenu a pečeme, při teplotě kolem 200 °C asi půl hodiny

4. Při podávání polijeme rozehřátým máslem.

Příprava nádivky:
Oloupané žemle nakrájíme na malé kostičky, zvlhčíme mlékem rozšlehaným s vejci, necháme prosáknout, přidáme hrášek, žampiony nakrájené na kostičky, spařená, oloupaná a na kostičky nakrájená rajčata, rozehřáté máslo, muškátový oříšek, sůl a lehce