

Candát se zapečenými bramborami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- celý candát o váze asi 1,5–2 kg, vykuchaný 1 ks
- Sůl 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka
- Plátky slaniny 50 g
- Estragon 4 snítka
- Hladkolistá petrželka 1 svazek
- Nové brambory, na tenké plátky 1 kg
- Mletý kmín 1.4 lžička
- Vejce, rozšlehaná 4 ks
- Smetana ke šlehání 4 lžička
- Olej 1 lžíce
- Biocitron 1 ks
- Máslo 50 g
- celý candát o váze asi 1,5–2 kg, vykuchaný 1 ks
- Sůl 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka
- Plátky slaniny 50 g
- Estragon 4 snítka
- Hladkolistá petrželka 1 svazek
- Nové brambory, na tenké plátky 1 kg
- Mletý kmín 1.4 lžička
- Vejce, rozšlehaná 4 ks
- Smetana ke šlehání 4 lžička
- Olej 1 lžíce
- Biocitron 1 ks
- Máslo 50 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

- 1) Candáta omyjte, osušte a na povrchu udělejte napříč asi 4 mělké zářezy. Rybu zvenku i uvnitř osolte, opepřete a břišní dutinu vyložte estragonem (pár lístků jemně nasekejte a odložte) a polovinou petrželky. Máslo promíchejte s jemně nastrouhanou kůrou z dobře omytého biocitronu, trochou citronové šťávy a špetkou soli a nasekaným estragonem. Zabalte ho do fólie, vytvarujte váleček a dejte ztuhnout do chladničky.□□
- 2) Do zářezů vložte slaninu a candáta položte na střed plechu vyloženého papírem na pečení. Obložte plátky brambor, osolte a dejte do předehřáté trouby na 180 stupňů. Pečte 30–40 minut, podle velikosti ryby.□□
- 3) Asi v polovině pečení přelijte brambory směsí vajec, smetany, soli, pepře a mletého kmínu. Jakmile vejce zpevní, vyndejte plech z trouby a nechte chvíli stát. Na každou porci ryby položte plátek citronového másla a podávejte se zapečenými bramborami posypanými zbylou petrželkou.