

Candát v sezamové strouhance

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- candát 4 ks
- hladká mouka 70 g
- olej 2 dl
- sezamová semínka 30 g
- strouhanka 200 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Strouhanku smícháme se sezamem, vejce rozšleháme s mlékem.

Porce candáta osolíme, obalíme v hladké mouce, vejcích a připravené strouhance.

Ryby zvolna smažíme asi 7 minut.