

Amur na smetaně s houbami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- amur 800 g
- houby 200 ks
- máslo 50 g
- olej 50 g
- zakysaná smetana 200 ml
- cibule 2 ks
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Osolené a pepřem okořeněné porce ryby pokapeme citronovou šťávou a opečeme na oleji po obou stranách
2. Podlijeme trochou vývaru, posypeme jednou nadrobno nakrájenou cibulí a nasekanou petrželkou, přidáme bobkový list a pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 20 minut
3. Před koncem pečení zalijeme amura rozšlehanou smetanou
4. Druhou cibuli nakrájíme nadrobno, krátce ji orestujeme na másle, přidáme plátky hub, chvíli je podusíme
5. Podušené houby přendáme na porce ryby a ještě vše krátce zapečeme.