

Candát á la Chambord

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- candát 1.2 kg
- máslo 130 g
- čerstvé houby 100 g
- vejce 3 ks
- houska 1.2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vykuchaného a očištěného candáta povaříme 8 minut v mírně osolené vodě, pak rybu rozpůlíme a vykostíme
2. Odkrojky z masa prolisujeme spolu s houskou namočenou v mléce, přidáme 60 g másla, vejce, osolíme a přimícháme nasekané houby podušené na másle
3. Obě půlky candáta vložíme vnitřní stranou do vymazaného pekáče, vnější stranu potřeme připravenou směsí a posypeme osmaženou strouhankou
4. Na závěr maso poklademe kousky zbylého másla a candáta pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 10 minut.