

Pangasius s čerstvým zázvorem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- pangasia 1 kg
- kořen zázvor 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kmín 0.5 lžička
- olej 40 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Filety ryby opláchneme, osušíme, vetřeme do nich sůl, pepř a potřeme je slabou vrstvou čerstvého jemně strouhaného zázvoru.

Necháme přibližně 30 minut odležet a poté každý filet vkládáme do vrstvy rozpáleného oleje smíšeného v poměru 50/50 (olivový/slunečnicový).

Opékáme dozlatova a jako přílohu servírujeme opečené bramborové penízky.