

Plněné závitky z lína

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- lín 2 kg
- houby 150 g
- máslo 50 g
- hladká mouka 50 g
- vejce 2 ks
- cibule 2 ks
- karotka 2 ks
- pórek 1 ks
- celer 1 ks
- houska 1 ks
- bílé víno 4 lžíce
- bylinková směs 1 svazek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Z ryb usekáme hlavy, podélně je rozřízneme, zbavíme velkých kostí a omyjeme
2. Hlavy a kosti vložíme do nádoby s nakrájenou, předem očištěnou zeleninou a vaříme asi půl hodiny
3. Z části ryb si připravíme řezy a zbytek použijeme na směs

3. Připravíme směs z části sekaného rybího masa, cibule, hříbků, housky namočených v mléce, které společně podusíme na másle, osolíme, opepříme a spojíme se dvěma vejci
3. Rybí řezy zbavíme kostí a plníme
4. Závitky svážeme, obalíme v mouce, vejci a strouhance a v rozpáleném tuku osmažíme
5. Osmažené závitky srovnáme do hliněné nádoby, zalijeme rybím vývarem, vínem a dusíme asi 20 minut.

Doporučení:

Podáváme nejlépe s čerstvým pečivem nebo opékaným bramborem.

Poznámka:

bylinková směs: petrželka, pažitka,
bazalka, estragon, majoránka, tymián
množství soli a pepře je minimální, podle chuti přidáme