

Mořský jazyk na bílém víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mořský jazyk 8 plátek
- máslo 60 g
- hladká mouka 30 g
- bílé víno 2 dl
- smetana 1 dl
- strouhanka 50 g
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- estragon 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rybí plátky stočíme do závitků a vložíme do vymaštěné ohnivzdorné mísy
2. Osolíme je, opepříme, zalijeme vínem, posypeme estragonem a pod pokličkou pečeme 15 minut v mírně vyhřáté troubě (170 °C)
3. Z části másla a hladké mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji smetanou a vínem z pečené ryby a vaříme, až omáčka přiměřeně zhoustne
4. Nalijeme ji na rybu, posypeme estragonem a jemnou strouhankou, poklademe vločkami másla a dopečeme pod grilem.