

Ryba s francouzským kozím sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- citronová šťáva 1 ks
- šalotka 2 ks
- víno bílé 100 ml
- pažitka 1 ks
- brambory 3 ks
- filety pangasia 3 ks
- sýr kozí 125 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Brambory uvaříme v osolené vodě a necháme je vychladnout. Filety omyjeme a osušíme. Šalotku nasekáme nadrobno, přidáme šťávu z citronu a vše promícháme s vínem.

Směs povaříme asi 1 minutu, necháme zchladnout a nalijeme na filety. Brambory nakrájíme na plátky a vyrovnáme je do zapékačích mís. Rybu se směsí poklademe na brambory a pokryjeme natenko pokrájeným sýrem. Pečeme v troubě při teplotě 150 °C asi 20 minut.