

Pečené rybí prsty s lehkým bramborovým salátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 600 g
- Sůl 1 lžička
- Majonéza 300 g
- Sekaná pažitka 1 lžíce
- Belomasá ryba 800 g
- Máslo 50 g
- Strouhanka z bílého pečiva 140 g
- Citron 4 sklenice
- Brambory 600 g
- Sůl 1 lžička
- Majonéza 300 g
- Sekaná pažitka 1 lžíce
- Belomasá ryba 800 g
- Máslo 50 g
- Strouhanka z bílého pečiva 140 g
- Citron 4 sklenice

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané, překrojené brambory dejte do hrnce, zalijte studenou vodou, osolte a přivedte k varu. Vařte 20 minut doměkka. Scedte je a nechte mírně zchladnout. Majonézu smíchejte s pažitkou a pak ji opatrně vmíchejte k bramborám, aby se neponičily. Dejte stranou. Kousky ryby potřete rozpuštěným máslem a pak je obalte ve strouhance. Vyskládejte na lehce vymazaný plech a pečte pod rozpáleným grilem asi 3–4 minuty. Obraťte, potřete zbylým máslem a grilujte další 4 minuty, aby byla ryba vevnitř hotová a strouhanka zezlátla. Podávejte se salátem a skrojky citronu.