

Štika v anglické slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- štika 1 ks
- anglická slanina 200 g
- olej 3 lžíce
- **Na marinádu**
- trocha soli a pepře 1 ks
- kečup 2 lžíce
- sójová omáčka 2 lžíce
- rozmarýn 2 snítka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytou a očištěnou štikou nakrájíme na menší filety. Jednotlivé kousky natřeme marinádou a zabalíme do plátků anglické slaniny.

Vložíme je na páněv s trochou kvalitního oleje a opečeme dokřupava. Přendáme na talíř a podáváme s vařenými brambory.

Poznámka:

Rybí kousky vlož do marinády a nech je alespoň hodinu naložené někde v chladu.