

Candát pečený na másle

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- filety (400g) candát obecný 2 ks
- máslo 100 g
- dle chuti a potřeby hladká mouka 1 ks
- čerstvě mletý pepř čtyř barev, sůl, olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Filety candáta i s dobře očištěnou kůží naporcujeme. Každou porci lehce nařízneme tak, aby došlo k pouze k proříznutí kůže (ryba se nám nebude při opékání kroutit). Z druhé strany porce nebojácně osolíme a opepříme a jen lehce pokapeme olivovým olejem.

Do rozehřáté steakové pánve si dáme trochu olivového oleje a kus másla. Mezitím nasolenou, opepřenou a dobře osušenou rybu ze strany kůže lehce obalíme v hladké mouce a okamžitě vkládáme do rozpuštěného másla. Opékáme kůží dolů do křupava. Dle tloušťky filetu budto po opečení kůže ještě obrátíme – pokud je filet tenký, není to potřeba. Kůže nám rybu dobře „podrží“ vcelku a je lahodně křupavá.

Vhodnou přílohou je bramborová kaše obohacena vmíchanou hrstí najemno nasekané plocholisté petrželové natě s pár lístky čerstvého libečku.