

Candát na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- filety candát 2 ks
- máslo 2 lžíce
- žampiony 4 ks
- paprika barevná 2 ks
- rajčata 2 ks
- brambory 4 ks
- sůl 1 lžička
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Filety nasolíme. Na másle osmažíme žampiony nebo hříbky. Nakrájíme papriky i rajčata a smícháme s osmaženými houbami. Brambory oškrábeme a nakrájíme na kolečka.

Do pekáče dáme zeleninu, na ni položíme filety z candáta a nakonec poklademe bramborami. Celé ještě osolíme, přidáme prolisovaný česnek a máslo. Pečeme v předehřáté troubě přibližně 30 minut.