

# Pangasius se špenátovými kuličkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- pangasius 1 kg
- špenát 1 balíček
- česnek 3 stroužek
- vejce 1 ks
- trocha strouhanka 1 ks
- sůl, pepř a kmín 1 špetka
- šunka 100 g

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Rybu omyjeme a vysušíme utěrkou. Porce osolíme, lehce opepříme a ochutíme kmínem. Naskládáme do pekáčku a na každý kousek dáme lístek másla.

Špenát ochutíme solí, pepřem a česnekem, přidáme vejce a zahustíme strouhankou a pokrájenou šunkou. Vložíme do pekáčku, podlijeme vodou a společně s rybou vložíme do trouby. Pečeme zhruba 35 minut při 200 °C. Kuličky můžeš ještě vylepšit vmícháním 100 g nastrouhaného sýra.