

Rybí sekaná v kabátku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rybí filety bez kostí 400 g
- houska 1 ks
- těsto listové 1 balíček
- vejce 1 ks
- česnek sušený 1 špetka
- rozmarýn 1 špetka
- vejce na potřetí 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybí maso bez kostí a kůže vložíme do mixéru a umeleme na hladkou směs. Maso smícháme s vejcem a s houskou, kterou jsme předem nakrájeli a rozmočili v mléce. Směs osolíme, opepříme, přidáme česnek, rozmarýn a vše promícháme.

Listové těsto na vále vyloženém papírem na pečení vyválíme a rozdělíme na dvě stejné části.

Z jedné části těsta vyřízneme rybku, odřezky použijeme na vykrájení šupin. Na druhý plát těsta přeneseme rybí sekanou - ve stejném rybím tvaru. Konce neodřízneme, jen je přes maso zabalíme. Nahoru položíme vykrojenou rybu a po stranách přimáčkeme. Hladký vršek potřeme našlehaným vejcem a dozdobíme vykrájenými šupinkami, opět potřeme.

Pečeme v předehřáté troubě na 220 °C dozlatova, přibližně 25 minut.

Poznámka:

Tvar ryby můžete předem nakreslit na tvrdý papír a po vystřihnutí použít jako šablonu.