

Štika se sýrovou omáčkou Président Le Bleu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- filety ze štiky obecné (po 200g) 2 ks
- sýr Président Le Bleu 1 balení
- smetana 33% 3 lžíce
- dle chuti a potřeby přepuštěné máslo, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Osolené filety zlehka nařízneme na kůži, aby se při opékání nekroutily. Poprášíme je hladkou moukou a vložíme kůží dolů do rozpáleného másla. Opékáme z obou stran do křupava.

Sýr si nakrájíme na menší kousky, přidáme tři lžíce smetany a za pomoci vidličky sýr rozmačkáme. Sýr se nám se smetanou krásně spojí a vznikne velmi chutná a rustikální omáčka. Jako přílohu podáváme předem uvařené brambory, které nakrájíme na silnější dukáty a opečeme do křupava na přepuštěném másle.

Porce štiky servírujeme na křupavých dukátech z brambor se studenou rustikální sýrovou omáčkou Président Le Bleu.