

Candát na bílém víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 2

- Candát 1000 g
- Bílé víno 2 dl
- Sůl 1 špetka
- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžička
- Citron 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Candáta stáhneme, vykostíme a osolíme. V kastrole rozpustíme máslo (nepřepalujeme), vložíme půlky candáta, přilijeme víno se stejným dílem vody a necháme přijít k varu. Pak candáta vložíme do vymaštěné nízké zapékačí mísy, dáme do trouby a upečeme. Z mouky a másla připravíme asi 3 kuličky, vhodíme je do šťávy z ryby a rozmícháme. Necháme přejít varem a přelijeme přes rybu. Podáváme s dílky citronu.