

Ruský candát

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 100 g
- candát 4 ks
- bobkový list 1 ks
- smetana ke šlehání 500 ml
- žloutek 1 ks
- bílé víno 250 ml
- rajský protlak 1 lžíce
- cibule 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- celý černý pepř 3 kulička
- **na ozdobu**
- citron 0.5 ks
- kaviár 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rusko

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Porce candáta očistíme, opláchneme a osušíme.

Máslo rozpustíme, zpěníme na něm cibuli, přidáme koření a osolené porce candáta z obou stran dobře opečeme. Po opečení podlijeme bílým vínem a podusíme.

Hotového candáta přendáme do porcelánové misky a uchováme teplého.

Výpek zaprášíme moukou, opražíme, přidáme rajský protlak, trochu vývaru, rozvaříme a přecedíme.

Ve smetaně rozšleháme žloutek a vmícháme do uvařené omáčky, kterou již pouze prohřejeme, ale nevaříme.

Na talíře rozdělíme porce candáta, přelijeme omáčkou a zdobíme kolečkem citronu, na které dáme trošku kaviáru.