

Pangasius zapečený po řecku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- kysaná smetana 1 kelímek
- koření na ryby 4 lžička
- voda 4 lžíce
- anglická slanina 100 g
- pangasius rybí filety 4 ks
- česnek 1 stroužek
- vegeta 1 lžička
- citronová šťáva 4 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Pangasiuse omyjeme, osušíme a posypeme rybím kořením s obou stran. Pokapeme citronovou šťávou a necháme odležet.

Mezitím si zapékací misku vyložíme plátky anglické slaniny. Nebo můžeme použít i uzený bůček nakrájený na slabé plátky. Kysanou smetanu v misce zředíme troškou vody a ochutíme lžičkou vegety. Zamícháme do ní vejce a rozmačkaný česnek.

Pangase položíme do pekáčku, zalijeme zálivkou z kysané smetany a dáme na do rozpálené trouby

zapéct dozlatova. Pangase zapékáme asi 25 - 30 minut.

Pangasiuse zapečeného po řecku podáváme s vařenými brambory nebo kaší.