

Pangasius ze Švédska

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- brambory 10 ks
- pórek 1 ks
- pangasius 1 kg
- mrkev 3 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- máslo 1 ks
- koření na ryby 1 ks
- **zálivka**
- tvrdý sýr 200 g
- pažitka 1 svazek
- zakysaná smetana 3 kelímek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Švédsko

Počet porcí: 6

Postup:

Zeleninu očistíme. Brambory a pórek nakrájíme na kolečka, mrkev nastrouháme. Na pánvi na másle opražíme nastrouhanou mrkev s pórkem.

Pekáč vymažeme máslem a naskládáme na dno kolečka brambor. Osolíme je a okmínujeme. Na brambory rozložíme připravenou směs. Pangase osolíme, posypeme kořením na ryby, kmínem a položíme do pekáče. Pangase ze Švédska dáme zapéct do trouby na 15 minut při 200 °C.

Mezitím si připravíme omáčku ze 2 zakysaných smetan, kopru a pažitky nebo jiných bylinek. Přidáme trochu soli a pepře. Nastrouháme si sýr. Po 15 minutách navršíme na rybu bylinkovou smetanu a zasypeme sýrem. Ztlumíme teplotu na 175 °C a pečeme zhruba hodinu.

Pangase ze Švédska ihned podáváme.