

Langusta na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 2

- Langusta cca 1 kg 1 ks
- Suché bílé víno 1.5 dl
- Hladká mouka 20 g
- Máslo 100 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Černý pepř čerstvě mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

Langustu usmrčenou krátkým varem rozřízneme na polovinu a obě části z obou stran poprášíme moukou. Vložíme je do pekáčku s rozehřátým máslem a olejem, osolíme, opepříme a ze všech stran opečeme. Podlijeme vínem a 10 minut pečeme v troubě předehřáté na 180 °C. Okamžitě podáváme, nejlépe na salátu z čerstvé zeleniny.