

# Pangasius zapečený se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- citron 0.5 ks
- pangasius 500 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **těstíčko**
- tvrdý sýr 250 g
- vejce 5 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Rybu trochu pokapeme citronem, osolíme a vložíme do zapékací mísy.

V misce si rozklepneme vejce a přidáme nastrouhaný sýr. Sýr může být nastrouhaný i nahrubo. Směs důkladně zamícháme. Pangase přelijeme sýrovou hmotou, pekáč vložíme do vyhřáté troubě. Pečeme dozlatova.

Pangasiuse zapečeného se sýrem nakrájíme na kousky rozdělíme na talíře a můžeme podávat. Vhodnou přílohou jsou brambory či kaše.