

Lín s petrželovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Líni (1 lín asi 400g) 4 ks
- Hladká mouka 4 lžíce
- Máslo 80 g
- Olej na smažení 1 ks
- Šťáva z jednoho citronu 1 ks
- **Omáčka**
- Máslo 40 g
- Hladká mouka 40 g
- Vývar 500 ml
- Sekaná petrželka 3 lžíce
- Žloutek 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Bílý mletý pepř - dle chuti 1 špetka
- **Na ozdobu**
- Plátky citronu, kostičky papriky a zelené bylinky 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ryby vykucháme, odstraníme šupiny, omyjeme, osolíme. Necháme je na chvíli odležet a tupou stranou nože z nich odstraníme sliz. Znovu omyjeme a osušíme.

2. Ryby znovu osolíme, pokapeme citronovou šťávou a obalíme v mouce. Rozpálíme olej s máslem a líny po obou stranách opečeme.

3. Z másla a hladké mouky připravíme světlou jíšku, kterou zředíme vodou. Metlou ji rozšleháme na mírném ohni a vaříme asi 20 minut. Osolíme, mírně opepříme, přidáme utřený česnek a nasekanou petrželku. Nakonec vmícháme žloutek.

4. Líny podáváme s petrželovou omáčkou a vařenými bramborami. Ozdobíme ji plátky citronu, kostičkami papriky a zelenými bylinkami.