

Pangasius s žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Filety z pangasia 600 g
- Smetana k vaření 250 ml
- Sterilované žampiony 1 plechovka
- Hořčice 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Koření na ryby 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Rybu necháme částečně rozmrazit. Z obou stran osolíme a pokapeme citrónovou šťávou. Necháme na hodinku odležet.

Na pánvi rozpálíme malé množství oleje a rybu, okořeněnou z obou stran na pánvi opečeme dozlatova. Vyndáme na talíř a udržujeme v teple. Do výpeku nasypeme scezené žampiony krátce osmahneme. Zaprášíme moukou, dobře rozmícháme a krátce restujeme. Pak zalijeme půllitrem vody a rozmícháme. Chvilí vaříme. Přilijeme smetanu, hořčici, osolíme, opepříme, promícháme a opět provaříme. Dle chuti dochutíme. Pokud je omáčka moc hustá zředíme vodou. Na talíř dáme rybu a přelijeme omáčkou.