

Ryba pečená s celerem a křenem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rybí filé 750 g
- Máslo 120 g
- Hladká mouka 40 g
- Bílé víno 125 ml
- Nastrouný křen 50 g
- Nastrouhaný celer 30 g
- Vejce uvařená natvrdo 2 ks
- Zelená nať na ozdobu (petrželka, pažitka, celer) 2 ks
- Sůl a pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Filé naporcujeme (mražené necháme rozmrznout, vyždímáme ho a osušíme) a každý kousek obalíme v mouce. Na rozehrátém másle opečeme porce z obou stran a opatrně je přendáme i s máslem do pekáčku.
2. Maso podlijeme vínem a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C.
3. Pečeme asi 10 minut, posypeme křenem a celerem a ještě 5 minut zapečeme.

4. Rybu se zeleninou rozdělíme na porce a přelijeme vypečenou šťávou. Přizdobíme osminkami vajec a natí petržele a podáváme s vařenými nebo opečenými bramborami.