Candát zapečený s cibulí

Kategorie: Maso

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Candát 600 g
- Velké cibule 3 ks
- Smetana 200 ml
- Strouhaný tvrdý sýr 100 g
- Máslo 60 g
- Citron 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybu nakrájejte na porce, osolte, pokapejte citronovou šťávou a nechte chvíli odležet. Dno pekáčku pokladťe lístky másla, na ně položte porce ryby, zasypte je kolečky cibule a opět na ně naskládejte máslové lupínky. Vložte do trouby vyhřáté na 180°C a pečte, dokud cibule nezrůžoví. Potom vše zalijte smetanou smíchanou s nastrouhaným sýrem a ochucenou pepřem a vložte zpět do trouby. Zapečte dozlatova a podávejte s různě upravenými bramborami a čerstvou zeleninou.