

Pangasius se žampióny

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Pangasius 600 g
- Žampiony sterilované 1 plechovka
- Smetana 250 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Koření na ryby 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Rybu necháme částečně rozmraznout, z obou stran osolíme, pokapeme citronovou šťávou a necháme 30-60 minut odležet. Žampiony scedíme. Na pánvi rozpálíme malé množství oleje, filety posypeme kořením na ryby a z obou stran na pánvi opečeme dozlatova. Vyndáme na talíř a udržujeme v teple. Do výpeku na pánvi nasypeme okapané žampiony, krátce osmahneme, zaprášíme moukou, dobře rozmícháme a chvíli společně restujeme. Pak zalijeme vodou (asi 0,5 l), rozmícháme a chvíli povaříme. Je-li omáčka moc hustá, zředíme vodou. Pak přilijeme smetanu, přidáme hořčici, osolíme, opepríme, promícháme a zase povaříme. Nakonec podle potřeby dochutíme solí a citronovou šťávou.