

Rolovaný platýs, estragonová omáčka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- platýs 640 g
- mrkev 50 g
- celer 70 g
- citronová šťáva 5 g
- sůl 2 g
- voda 500 g
- ocet 30 g
- víno bílé 100 g
- zelenina kořenová 100 g
- máslo 100 g
- mouka hladká 30 g
- kečup 15 g
- sůl 2 g
- pepř bílý 2 g
- smetana 200 g
- víno bílé 236 g
- estragon 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybu pokapeme citronem, osolíme a necháme odležet. Připravená očištěná filátka rozprostřeme na pracovním stole, pokapeme citronem . Nastrouhanou zeleninu na nudličky (jullienne) a naplníme s ní filátka. Naolněná filátka stočíme a stáhneme provázkem. Rybí várku přivedeme do varu a pak vložíme rybu. Necháme 10 min vařit.

Příprava omáčky:

Připravíme světlou máslovou jíšku, kterou zalijeme mlékem , přidáme kečup a necháme chvilku povařit. Zjemníme smetanou a dochutíme citronem.

Závitky pokládáme do omáčky, tak aby byla vidět náplň. Jako příloha se hodí různé úpravy brambor.