

Závitky z Lína se šunkou a chřestem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- lín 1800 g
- šunka dušená 200 g
- chřest 150 g
- sůl 20 g
- máslo 150 g
- mouka hladká 80 g
- víno bílé 100 g
- estragon 1 balíček

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Filátka z lína naplníme šunkou a chřestem osolíme a zavineme. Lehce obalíme v mouce a lehce opečeme na tuku. podlijeme vínem a dáme na 10 min podusit do trouby. Hotovou rybu vyndáme a omáčku ještě povaříme do požadované hustoty.

Poznámka:

Jakákoliv úprava brambor jako příloha je vhodná.