Štika na bílém víně s lanýži

Kategorie: Maso

Autor: Zdeňka Fridrichová

Suroviny

Porce: 4

- štika 800 g
- máslo 100 g
- šalotka 100 g
- zelená petrželka 60 g
- lanýž 40 g
- bílé víno 2 dl
- hladká mouka 1 lžíce
- prvensálské koření 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kousky štiky osolíme, okořeníme provensálským kořením a obalíme v hladké mouce. Na ohnivzdornou mísu dáme pokrájenou šalotku, posekanou petrželku, plátky lanýžů. Na tento základ položíme štiku, stříkneme bílým vínem a v troubě dusíme 30 minut při teplotě 180°C. Hotové porce přeléváme připravenou, vydušenou šťávou se zeleninou a houbami.
Příloha: zeleninová rýže (mrkev, hrášek, kukuřice).