

Halibut pečený na másle

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- halibut 2 kg
- olej stolní 200 g
- sůl 20 g
- rajče 300 g
- špenátové nudle 1 kg
- máslo 200 g
- citron 300 g
- kopr 50 g
- fleuronka 100 g
- citronová omáčka 500 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Dánsko

Počet porcí: 10

Postup:

Halibuta nakrájíme na steaky, osolíme a upečeme na oleji. Špenátové nudle ohřejeme na másle, přidáme koření a kopr. Podáváme s citronovou omáčkou.