

Filátka ze pstruha s omáčkou z divokého citrónu a s mandlemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- pstruh 5 kg
- sůl 30 g
- olej stolní 200 g
- citron divoký 222 g
- beschamel 500 g
- smetana 200 g
- mandle 111 g
- víno bílé 100 g
- listové těsto 500 g
- citron 555 g
- kopr 40 g
- brambory 2400 g
- mrkev 625 g
- máslo 100 g
- petrželka - nať 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Filátka ze pstruha osolíme a opečeme. Do rybího bešamelu přidáme Limetu, zjemníme šlehačkou a dochutíme. Jako přílohu podáváme bramborové soudky s petrželkou, soudky z karotky a na filátko položíme mandli.