

# 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 filátka položíme mandli.