

# Candát v ořechové krustě



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 2

**1046** kalorií , **3 g** cukrů , **87 g** tuků , **29 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/candat-v-orechove-kruste>

## Příprava

Rybí filety omyjeme, osolíme a opepříme. Ořechy nameleme a smícháme je s nasekanou pažitkou a pokrájenými kapary. Dále přidáme česnek a kůru z limetky. Do směsi zapracujeme máslo. Rybí filety dáme do pekáčku a potřeme je připravenou směsí. Pečeme 30 minut na 180 °C.

### Tip k receptu

Poměr ořechů můžeme libovolně měnit.

## Ingredience

- 2 ks filé candáta
- 2 špetky soli
- 2 špetky pepře
- 50 g kešu ořechů
- 50 g pistácií
- 2 lžičce kaparů
- 2 lžičce pažitky
- 1 stroužek česneku
- 1 ks limety
- 50 g másla

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Hlavní chod

