

Candátová roláda



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

3757 kalorií , **0 g** cukrů , **64 g** tuků , **96 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/candatova-rolada>

Příprava

Brambory si uvaříme i ve slupce doměkka, poté je necháme vychladnout a oloupeme je. Nastrouháme je do mísy najemno. Přidáme vejce, mouku, sůl a vypracujeme těsto. Necháme 5 minut odpočinout. Mezitím si osolíme a opepříme filety candáta, pokmínujeme je a ke každé filetě přidáme snítku tymiánu. Zarolujeme – nemusíme příliš pevně - a dáme do pekáčku. Přidáme 2 lžíce másla a pečeme 20 minut na 180 °C. Bramborové těsto vyválíme na 4 mm tlustý plát a z něj vykrajujeme formičkou na perníčky nějaké tvary – rybu, srdíčka atd. – podle příležitosti. Vykrojená zvířátka či nějaký jiný tvar smažíme na oleji dozlatova.



Tip k receptu

Pro urychlení si brambory můžeme uvařit den předem.



Ingredience

- ✓ 4 kousky candátu
- ✓ 3 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 1/2 lžičky kmínu
- ✓ 1 svazek tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1,5 kg brambor
- ✓ 600 g hrubé mouky
- ✓ 1 ks vejce
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

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