

# Kouskův candát na víně



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 1

**384** kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** Vulpeja :-)

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kouskuv-candat-na-vine>

## Příprava

Z čerstvé vykuchané ryby odstraníme šupiny (oškrábeme nožem) a omyjeme ji. Osolíme, pokmínujeme, lehce opeříme a zakápneme citrónem nebo limetkou. Do břšní dutiny vložíme svazek petrželové natě spolu se stroužkem česneku. Do pekáčku i na rybu položíme pár plátků másla. Candáta podlijeme trochou bílého vína. Dáme péct do rozehřáté trouby na 180°C. Menší kousek pečeme cca 30 minut, větší cca 40 až 50 minut. V průběhu pečení podlíváme vínem. Na závěr grilujeme kůrčičku.

## Ingredience

- ✓ čerstvý candát cca 2,5 kg
- ✓ 2 dcl bílého vína
- ✓ sůl
- ✓ kmín
- ✓ pepř
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 50 g másla
- ✓ troška citronové šťávy

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod



### Tip k receptu

Bylinky si můžeme vybrat dle chuti, například libeček nebo kopr. Podáváme s vařenou zeleninou a opečenou bagetkou.

