

Marinovaná štika se slaninkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 50min , Porce: 1

1157 kalorií , **0 g** cukrů , **102 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/marinovana-stika-se-slaninkou>

Příprava

Štiku omyjeme, osušíme a ze změkklého másla a koření vytvoříme polotuhou marinádu, kterou štiku potřeme ze všech stran (štiku neporcujeme, jen nařízíme!).

Necháme v lednici odležet cca 2 h. Poté na pánvi osmahneme anglickou slaninu, kterou vyplníme štiku a přichytíme párátky nebo nití, aby nám slanina nevypadávala ven. Dáme na 20-30 minut na gril. Pečeme, dokud nedosáhneme křupavé kůrčičky na štice.

Mezitím si na výpeku osmažíme na kostičky nebo na plátky nakrájenou cibulku, kterou poprášíme hladkou moukou (je-li třeba, přidáme ještě sádlo).

Tip k receptu

Na fotce je i jarní cibulka, ale teď vím, že bych ji už nepoužila, protože přeráží chuť ryby. Jako příloha jsou výborné pečené brambory. Dozdobíme plátkem citronu a pak už jen dobrou chuť!

Ingredience

- 1 vykuchaná štika
- 5 dkg anglické slaniny nakrájené na plátky
- 10 dkg kvalitního másla
- 2 cibule
- 1 lžice sádla
- 2 lžice hladké mouky
- špetka oregana
- špetka koření na ryby

Kategorie

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

