

Okoun po zámecku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

908 kalorií , **0 g** cukrů , **97 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/okoun-po-zamecku>

Příprava

Ryby stáhneme z kůže a osolíme. Polovinou másla vymažeme zapékací misku, pomazané dno poklademe polovinou anglické slaniny nakrájené na menší plátky. Na slaninu nandáme připravené rybky. Posypeme je tymiánem a podlijeme červeným vínem. Navrch dáme zbylé plátky slaniny a plátečky z druhé poloviny másla. Misku vložíme do středně vyhřáté trouby a pečeme asi 15 minut. Po této době podlijeme smetanou a necháme dopéct.

Ingredience

- ✓ 4 větší okouni nebo 8 menších
- ✓ 80 g másla
- ✓ 80 g anglické slaniny
- ✓ 100 ml červeného vína
- ✓ 100 ml smetany
- ✓ sůl a tymián

Kategorie

Česká, Ryby a dary moře, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

