

Protivínský zubáč na suchohřibech



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

1018 kalorií , **4 g** cukrů , **112 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/protivinsky-zubac-na-suchohribech>

Příprava

Vypitvanú a osolenú rybu udusíme na masle. Z hub, vajec, masla a zo soli pripravíme praženicu. Z rajčiakov skrojíme vrchnú časť, vydlabeme ich, naplníme praženicou, prikryjeme skrojenými vrškami a poukladáme na misu okolo ryby. Zvyškom praženice naplníme rybu a všetko polejeme majonézou a posypeme zeleným petržlenom.



Tip k receptu

Ako prílohu podávame biely chlieb.

Ingredience

- ✓ 1200 g sladkovodní ryby zubač(Candat)
- ✓ 400 g Suchohřibů
- ✓ 4 vejce
- ✓ 8 tvrdších rajčat
- ✓ 50 g másla
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 150 ml majonézy
- ✓ 1 lžíce zelené petrželové nati

Kategorie

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