

Úhoř na česneku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

357 kalorií , 2 g cukrů , 14 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: sylver

Odkaz: <https://srecepty.cz/uhor-na-cesneku>

Příprava

Úhoře stáhneme a vykucháme. Na dno pekáče dáme kousky másla. Úhoře stočíme do kruhu a vložíme do pekáče. Osolíme a okořeníme rybím kořením (dle chuti) a poklademe na plátky nakrájeným česnekem. Česnek vložíme i dovnitř úhoře. Dáme péct. Když je napůl upečen, podlijeme bílým vínem a dopečeme.



Tip k receptu

Podáváme s vařeným bramborem.

Ingredience

- ✓ 1 úhoř
- ✓ 15 stroužků česneku
- ✓ 1,5 dcl bílého vína
- ✓ 1 lžice másla
- ✓ trošku koření na ryby
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

