

Candát s rozmarýnem

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

4 ks	filety z candáta
1 dl	bílé víno
2 dl	zeleninový vývar
40 g	máslo
4 až 5 ks	čerstvé snítky rozmarýnu
	sůl
	hladká mouka (na obalení candáta)
	mletý pepř
1 ks	citron



Postup přípravy

Candáta osolíme opepříme a obalíme ho v malém množství hladké mouky. To, co se neuchytí na rybě, sklepeme. Na pánvi si rozehtejeme máslo se snítkou rozmarýnu a zprudka na něm candáta osmažíme. Rybu vyjmeme a do másla přilijeme vývar a bílé víno. Necháme povařit a zaprášíme moukou. Poté do vzniklé omáčky candáta opět vložíme a vaříme ještě 5 minut. Pokud se vám zdá omáčka dost hustá, přilijte trochu vína nebo vývaru. Dochutíme solí a pepřem. Můžeme zakápnout kapkou citronu.

Podávejte s bagetkou nebo s bramborovým pyré.