



Suroviny

4 filety z halibuta každý o váze asi
100 g
60 g sýru Gran Moravia
100 g rozpuštěného másla

100 g strouhanky
4 snítky tymiánu
sůl

OBALOVANÝ ŘÍZEK Z HALIBUTA

Obalovaný řízek z halibuta s tymiánem a sýrem Gran Moravia.

Příprava:

Očistíme a nakrájíme tymián. Smícháme strouhanku, tymián a strouhaný sýr Gran Moravia. Obalujeme filety z halibuta v rozpuštěném másle a v ochucené strouhance. Filety osmažíme do zlatova z obou stran na rozpálené pánvi ve zbývajícím másle. Položíme je na papírové utěrky a osolíme. Podáváme se salátem nebo dušenou sezónní zeleninou.



DRUHÉ CHODY



RYBY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST