

Filé z candáta v parmazánové krustě

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

bílý pepř

čerstvá bazalka

sušená rajčata

sůl

hrubá mouka

česnek

bageta

olivový olej

4 kusy filé z candáta - vcelku

čtvrtku chleba

150 g parmezánu

Postup

Filé položíme na pekáček, osolíme, opepříme, pokapeme olivovým olejem, dáme na ně nasekaná sušená rajčata, znovu pokapeme olejem a dáme péct do trouby na 180 C na 20 minut. V mixéru rozmixujeme vnitřek chleba s parmezánem a čerstvou bazalkou. Dáme na candáta, 3 minuty grilujeme, vyndáme, posypeme česnekem a ještě v troubě zatáhneme.