Štika ve vinné omáčce

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 filety ze štiky
4 plátky slaniny
2 šalotky
250 g žampionů
4 lžíce másla
200 ml rybího vývaru (z kostky)
200 ml růžového vína
2 lžičky tymiánu
2 lžíce kysané smetany
sůl
pepř

Postup

Filety omyjeme, osušíme a obalíme slaninou. Na kostičky nakrájené šalotky zasklovatíme na dvou lžících másla. Přidáme filety a krátce opečeme. Přilijeme vývar a víno, přidáme tymián a asi 7 minut vaříme na mírném ohni pod bodem varu. Vyjmeme a udržujeme v teple. Vývar svaříme na polovinu a propasírujeme. Rozehřejeme dvě lžíce másla, na něm krátce osmahneme na plátky nakrájené žampiony a zaprášíme moukou. Přilijeme vývar a necháme přejít varem. Vmícháme kysanou smetanu a ochutíme solí a pepřem. Štičí filety upravíme s houbovou omáčkou a podáváme s rýží.