

Blanquette z jesetera se sezonní zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- žloutek 2 ks
- smetana na vaření 50 ml
- citrónová kůra 1 lžička
- citrónová šťáva 1 lžička
- muškátový květ 1 špetka
- filet s jesetera bez kůže 150 g
- mrkev 1 ks
- řapikátý celer 1 ks
- pórek 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- žampion 5 ks
- brambor 5 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1 V míse prošlehejte žloutky se smetanou. Ochuťte muškátovým květem a citronovou šťávou a kůrou (nešetřete!).

2 Mrkev, celer a pórek zalijte vodou a povařte (do vývaru můžete také přidat rybí kosti - získáte tak

ještě silnější rybí chuť). Zlehka osolte a nechte pod pokličkou vychladnout.

3 Jesetera nakrájejte na plátky, osolte a opeřete a opečte v pánvi na oleji, aby získal barvu. Pak odložte stranou. Pánev pak vytřete papírovou utěrkou. Přes jemný cedník přilijte do pánve několik lžic zeleninového vývaru, zredukujte ho a za stálého míchání zahustěte žoutky se smetanou a muškátovým květem. Odstavte mimo oheň, vejce se smetanou se nesmí vařit! Stále míchejte.

4 Na závěr přidejte do omáčky ještě kapku citronové šťávy, jesetera, nakrájenou vařenou zeleninu z vývaru, uvařené brambory a opečené žampiony. Osolte, opeřete, posypte petrželkou a podávejte.