

Ingrediencie

1 kg pangasiusa, 1 kelímok kyslej smotany, 2 lyžice plnotučnej horčice, soľ, 2 strúčiky cesnaku, mleté čierne korenie, olej, plátkový syr ementál

Postup

Pangasious rozmrazíme, poutierame do sucha, posolíme a na oleji prudko osmažíme z oboch strán. Pripravíme si marinádu zo smotany, horčice, korenia, soli a prelisovaného cesnaku. Plátky pangasia potrieme z oboch strán marinádou a preložíme ich do pekáča. Na vrch rozložíme plátky syra a potrieme zvyšnou marinádou. Pekač vložíme do vyhriatej rúry a upečieme. Podávame s americkými zemiakmi.

