

Filé zapečené s bramborovou kašou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do vymasteného plechu vložíme 4 porcie osoleného a okoreneného filé. Posypeme nasekanou petržlenovou vňaťou a poukladáme plátkovým syrom. Zemiaky nakrájame na kúsky a uvaríme v osolenej vode domäkka. Zemiaky roztlačíme a vmiešame k nim rozohriate maslo a mlieko. Do kaše zašľaháme vajcia (2 ks) a podľa chuti dosolíme. Zemiakovou kašou pokryjeme filé a pečieme v rúre pri 180 ° C cca 45 minút.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Zemiaky** - 800 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 1.5 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **VIOLIFE Plátky s originálnou príchuťou 140 g** - 140 g
- **Nowaco porcie filé vákuové MSC 400 g** - 800 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

