

Pečené file na cesnaku s tymiánom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

File rozmrazíme pri izbovej teplote a osušíme papierovou utierkou. Rúru predhrejeme na 200 °C. File položíme do zapekacej misy, osolíme a jemne okoreníme. Poukladáme mesiačky citróna, neolúpanými strúčikmi cesnaku a posypeme tymianom. Pečieme cca 25 minút. Pred podávaním zľahka pokvapkáme citrónovou šťavou zmiešanou s olivovým olejom.

Ako prílohu odporúčame napr. americké zemiaky.

Ingrediencie

- **Cesnak** - 5 g
- **Citróny** - 50 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Tymián** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Nowaco porcie filé vákuové MSC 400 g** - 400 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

