

# File s pórom a paradajkami

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Pór umyjeme, nakrájame na kolieska a opečieme na oleji. Pridáme file potreté cesnakom a soľou, paradajky nakrájané na kolieska. Spoločne podusíme. Hotové na tanieri posypeme strúhaným syrom.

## Ingrediencie

- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 60 g
- **Pór** - 140 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Krájané paradajky** - 200 g
- **File rybie** - 480 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

