

Zapečené filé so šampiňónmi

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Filety dáme do olejom vymastenej zapekacej misky alebo pekáčika, pokvapkáme šťavou z citróna a okoreníme zmesou na ryby. Šampiňóny nakrájame na plátky, zľahka orestujeme na rozpustenom masle, osolíme, pridáme víno a necháme ho vyvariť. Orestované šampiňóny rozložíme na rybu a zalejeme smotanou s kôprom. Pečieme v predhriatej rúre cca 30 minút pri 200 °C.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Kôpor** - 4 g
- **Citróny** - 40 g
- **Šampiňóny záhradné** - 250 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Maslo** - 20 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 50 g
- **Filé rybie** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

