

# Zapečené filé s baklažánom a paradajkami

**Počet porcií:** 2

**Čas prípravy:** 45 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Olúpeme a nakrájame zemiaky na kocky, baklažán a paradajky na plátky. Všetko ledabolo vložíme na pekáč vymastený olivovým olejom. Pridáme nasekané bylinky, soľ, čierne korenie a dobre premiešame. Do zmesi vložíme ľubovoľne osolené filé posypané rascou. Pečieme na 150 stupňov 30 minút.

## Ingrediencie

- **Zemiaky** - 100 g
- **Baklažán** - 50 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Tymián** - 5 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **Rasca** - 2 g
- **Ligurček** - 5 g
- **Filé rybie** - 300 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

