

Předkm z rybího filé

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Filé 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Majolka 1 ks
- Bílý jogurt 0.5 kelímek
- Strouhaný křen 1 lžíce
- Citrónová šťáva 1 špetka
- Cukr 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Rybí filé jemně osolíme, na rozpáleném oleji po obou stranách opečeme a necháme vychladnout. Majolku pečlivě smícháme s jogurtem, křenem, citrónem, osladíme, osolíme a tuto majonézovou zálivku nalijeme na studené porce filé.