

# Zapečená ryba se zeleninou a sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- filety 4 ks
- žampiony 5 ks
- rajčat 6 ks
- ementál 200 g
- máslo 40 g
- petrželka 2 lžíce
- sladká smetana 1.5 dl

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Očištěné rybí filety pokapeme citronovou šťávou a necháme 15 minut v chladu odležet, pak je osušíme, osolíme a opeříme
2. Omytá rajčata a oloupané žampiony nakrájíme na plátky, sýr nastrouháme na jemno
3. Filety urovnáme do zapékací misky vymazané máslem, obložíme rajčaty, posypeme žampiony, na jemno nasekanou petrželkou, strouhaným sýrem a zalijeme smetanou
4. Vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a zapékáme dozlatova (asi 30 minut)