

Rybí filé smažené po pražsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- filé 600 g
- strouhanka 100 g
- tuk 100 g
- hladká mouka 40 g
- petrželka 10 g
- bílé víno 50 ml
- mléko 40 ml
- olej 30 ml
- vejce 1 ks
- citrón 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rybí filé nakrájíme na porce
2. Mírně opepříme, posypeme sekanou petrželovou natí nebo pažitkou, pokapeme citrónovou šťávou, vínem a olejem, necháme v chladničce krátce uležet
3. Potom filé osolíme, obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a v prosáté strouhance

4. Zvolna smažíme v horkém tuku do světle nazlátlé barvy, ihned podáváme ozdobené plátkem citronu.

Doporučení:

Jako přílohu podáváme různě upravené brambory a zeleninový salát.