Rybí filé kačera Mobyho

Kategorie: Maso

Autor: ervhan

Suroviny

Porce: 4

- rybí filé 750 g
- hladká mouka 4 lžíce
- vejce 1 ks
- strouhanka 5 hrst
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- pokrmový tuk 75 g
- citron 1 ks
- Petrželka 1 lžíce
- kopr 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rozmražené filé osolíme a opepříme. Poté obalíme v mouce, strouhance a vejci.
2. Na pánvi necháme rozpustit tuk. Obalené filé dáme na pánev a na mírném ohni 3-4 minuty smažíme po každé straně.

3. Hotové filé vyjmeme z pánve a vložíme na talíř do vyhřáté trouby na 50 stupňů.
4. Zdobíme petrželkou, koprem a plátkem citronu.

Poznámka:

Každý si ještě může dle své chuti pokapat citronovou šťávou.