

Voňavé filé na kari a smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kari 1 lžička
- cibule 1 ks
- pepř 1 ks
- hořčice 2 lžíce
- máslo 120 g
- olej 1 ks
- sůl 1 ks
- šťáva citrónová 1 ks
- filé 3 plátek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Plátky filé rozmrazíme, opláchneme ve studené vodě, osušíme, osolíme a opepříme. V misce utřeme máslo s hořčicí, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, šťávu z citronu a kari koření.

Máslovou směs dobře promícháme. Z alobalu si vy-střihneme tři čtverce o velikosti 30x30 cm. Čtverce potřeme olejem, aby se filé nepřipékalo. Přeneseme na ně plátky filé a nahoru nandáme připravenou máslovou směs. Pořádně zabalíme, aby nám směs při pečení nevytekla do trouby.

Pečeme v troubě asi 20 minut při 200 oC.

Takto připravené filátko naší rodině nejlépe chutná s vařenými brambory a čerstvou zeleninovou oblohou, ale určitě bude skvělé i s bramborovou kaší nebo s americkými bramborami.