Filé s tajemstvím

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- filé pangasius 4 ks
- šunka 150 g
- sůl, pepř (popř. koření na rybu) 1 ks
- **Rajčatové pyré**
- drcená rajčata 1 plechovka
- rajčatový protlak 1 plechovka
- velká cibule 1 ks
- drcený česnek, bazalka 1 ks
- kousek másla 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce si připravíme rajčatové pyré z drcených rajčat, rajčatového protlaku, najemno nakrájené cibule, se solí, česnekem a bazalkou. Vše dobře promícháme, aby nám vznikla tuhá pasta.
Filé naporcované na kostky okořeníme. Každou porci potřeme rajčatovým pyré a obalíme šunkou.
Vložíme do máslem vymazaného pekáče a pečeme na 180 °C.
Před koncem potřeme opatrně osmaženou cibulkou vrch pangase.
Podáváme s bramborovou kaší nebo smaženými hranolky.