

File 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.