

Majoránkové rybí filé

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rybí filé 1 ks
- sýr eidam 1 plátek
- majoránka 2 snítka
- sůl 1 špetka
- kousek máslo na smažení 1 ks
- dle potřeby mléko 1 ks
- kmín 1 špetka
- paprika červená 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Osolený filet dáme na pánev na rozehřáté máslo a posypeme kmínem. Necháme chvíli dusit a pak přidáme mléko a snítku majoránky a zase dusíme, dokud není maso hotové.

Před ukončením dáme na rybu plátek sýra a posypeme trochou mleté červené papriky. Filé podáváme s vařenými brambory.