

File s cuketou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- filety rybí filé 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- z 1 citronu citronová šťáva 1 ks
- kečup 4 lžíce
- dle potřeby olej 1 ks
- cibule 2 ks
- cuketa 1 ks
- kousek máslo 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Filety osolíme, opepříme, pokapeme citronovou šťávou a necháme chvíli odležet. Potom je lehce potřeme kečupem.

Zapékací misku vymažeme olejem, rozložíme do ní filety, posypeme je cibulí nakrájenou na kolečka a cuketou nakrájenou na menší kostičky.

Nahoru dáme kousky másla, vložíme do trouby a pečeme asi půl hodiny.

Podáváme s brambory.