

Platýz se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- filet platýze 3 ks
- čerstvé žampiony 4 ks
- cm pórek 8 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti mletý barevný pepř 1 ks
- koření na ryby 1 ks
- máslo 1 ks
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Filety platýze omyjeme, osušíme, osolíme, mírně opeříme a posypeme kořením na ryby. Zapékací misku mírně vymažeme olejem a poklademe do ní filety platýze. Na rybu dáme na plátky nakrájené, oloupané žampiony, na kolečka nakrájený pórek a vše poklademe lupínky másla. Dáme zapéct do trouby vyhřáté na 200 °C na 20 minut. Podáváme s vařenými bramborami.