

Filet s mandlovými plátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- rybí filet 2 ks
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 1 ks
- mandlové plátky 1 ks
- koření na ryby 1 ks
- máslo 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rybí filety omyjeme, osolíme a trochu posypeme kořením na ryby. Zapékací mísu vymažeme máslem, vložíme do ní filety a dáme péct do vyhřáté trouby asi na 15 minut.

Mezitím si připravíme těstíčko. Rozšleháme vejce, přysypáváme postupně mouku a šleháme až do kašovité hustoty. Poté těstíčko nalijeme na předpečené filety a nakonec posypeme mandlovými plátky. Dopékáme dalších 15 minut.

Podáváme s brambory či bramborovou kaší a zeleninovou oblohou.