Hejk ve slaninovém kabátku

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 8

- dle potřeby máslo 1 ks
- cibule 4 ks
- filety hejk 4 ks
- smetana 12% 100 ml
- sůl 1 špetka
- trocha koření na ryby 1 ks
- slanina anglická 8 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nejprve si připravíme zapékací misku, kterou vymažeme máslem a vyložíme polovinou nahrubo nakrájené cibule.
Omyjeme filety z hejka, mírně je osolíme a z každé strany ochutíme kořením na ryby. Připravíme si plátky anglické slaniny, do které zabalíme hejka. Na jednu filetu počítáme se 2 plátky slaniny. Zabalené filety poklademe do misky na cibulovou podestýlku a bohatě je zasypeme zbytkem cibule. Nakonec vše zalijeme smetanou a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme při 180 °C zhruba 45 minut.