

Pečené filé

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- šťáva citrónová 1 ks
- filé 500 g
- nové koření 1 ks
- zázvor 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Filé necháme pomalu rozmrazit a pak každý plátek opláchneme a jemně vysušíme, osolíme a pokapeme citronovou šťávou. Zázvor nastrouháme a rozetřeme na filé, které ještě posypeme mletým novým kořením. Plátky filé rychle opečeme na oleji dozlatova. Podáváme s bramborovou kaší zdobenou čerstvou řeřichou.