

Rybí filé s rajčaty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rajče 600 g
- tvrdý sýr 150 g
- rybí filé 4 ks
- citron 1 ks
- cibule 2 ks
- tuk na pečení 50 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- čerstvá bazalka 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

Omyté filé osolíme, opepříme a pokapeme citronem. Očištěná rajčata nakrájíme na kolečka. Cibuli oloupeme a nakrájíme taktéž na kolečka.

Tukem vymažeme zapékací misku a poklademe do ní cibuli a 2/3 rajčat, ochutíme solí, pepřem a nasekanou bazalkou, položíme filé a navrch poklademe zbytek rajčat. Posypeme nastrouhaným sýrem. Filé s rajčaty pečeme asi 20 minut v troubě.

Rybí filé s rajčaty podáváme s přílohou podle chuti.