Vařené filé s hořčičným máslem

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- filé z tresky 4 ks
- citron 1 ks
- bobkový list 1 ks
- máslo 125 g
- hřebíček 1 ks
- plnotučná hořčice 2 lžíce
- **podle chuti**
- cukr 2 špetka
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Norsko

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli zbavíme jen vrchní slupky, rozpůlíme, zapíchneme do ní hřebíček a dáme vařit na 15 minut do osolené vody s bobkovým listem. Potom přidáme částečně rozmrazené filé (4 porce - asi 600 g) a na mírném ohni vaříme velmi zvolna asi 10 minut.

Mezitím připravíme hořčičné máslo. Ve vodní lázni rozpustíme máslo, vmícháme hořčici a mícháme, dokud směs nepřivedeme téměř k varu. Omáčku dochutíme solí a cukrem. Do odstavené hotové omáčky všleháme po kapkách citronovou šťávu podle naší chuti. Omáčka má mít příjemně pikantní

chuť.

Uvařené filé vyjmeme, položíme na předehřáté talíře, přelijeme horkým hořčicovým máslem, přidáme opečené brambory, zeleninovou oblohu a osminku citronu na dochucení.

Vařené filé s hořčičným máslem podáváme jako výborný hlavní chod.