

Pikantní pečené rybí filé

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Rybí filé 4 ks
- Sůl 1 lžička
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Hladká mouka 5 lžíce
- Vejce 2 ks
- Rajčata 2 ks
- Sýr (plátkový) 4 ks
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Porce filé osolíme, obalíme v paprice, v mouce a v rozšlehaných vejcích. Pak osmažíme po obou stranách. Pokryjeme plátky rajčat, sýra a vše zakryjeme pokličkou a dusíme až se sýr roztaví. Podáváme s bramborami nebo s rýží.