

Citronové rybí filety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Citronová kůra, nastrohaná na tenké dlouhé nudličky 25 g
- Nasekané, loupané mandle 2 lžíce
- Filety z mořských ryb 4 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Hladkolistá petrželka 2 lžíce
- Rukola a skrojky citronu k podávání 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Olej rozpalte v pánvi s nepřilnavým povrchem, přidejte nudličky citronové kůry a nasekané mandle a opečte asi 2 minuty, aby směs zezlátla a byla křupavá. Pomocí dřevěné děrované naběračky ji vyjměte z pánve a nechte okapat na papírovém ubrousku. Rybí filety z obou stran osolte a opeřete a vložte do pánve. Opečte 3 minuty z každé strany.

2. Rybu podávejte posypanou opečenou kůrou s mandlemi, petrželkou a pokapanou trochou oleje z pánve. Jako přílohu můžete naaranžovat rukolu, nabídněte i skrojky citronu.