

Pečené filé na bramborách a žampiónech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Rybí filé 4 ks
- Pepř 2 lžička
- Sůl 2 lžička
- Brambory (větší) 6 ks
- Žampióny 1 plechovka
- Máslo 2 lžíce
- Pórek 1 hrst
- Vývar 2 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Porce filé osolíme, opepříme. Pekač vymažeme máslem. Zbylé máslo rozpustíme, vložíme ryby, které obložíme nakrájenými brambory ve slupce. Přidáme žampióny na plátky,, osolíme, opepříme a zalijeme zbytkem másla. Pečeme a podléváme. Hotové posypeme pórkem nebo petrželí.