

Rybí filé na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Rybí filé 5 ks
- Mražená zelenina 2 balení
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Rajčata 3 ks
- Kousek másla 1 ks
- Sůl, kmín - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Pekáč vymažeme máslem. Nasypeme do něj mraženou zeleninu, pokropíme citronovou šťávou a posypeme nakrájenými rajčaty. Trochu podlijeme vodou. Filé z obou stran osolíme, okmínujeme a naskládáme na zeleninu. Na každý kousek dáme ždibek másla. Přiklopíme a vložíme do trouby vyhřáté na 250°C. Po deseti minutách odklopíme a dopečeme do zezlátnutí ryb (asi 15 minut). Podáváme s bramborovou kaší.