

File na cibuli a slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Rybí file 600 g
- Slanina 200 g
- Cibule 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Koření na ryby 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

File necháme rozmraznout a vytéct přebytečnou vodu. Zbavit file vody můžeme ještě pomocí kuchyňských papírových utěrek. Cibuli nakrájíme na půlkolečka a rozložíme do pekáče. Na cibuli naskládáme plátky anglické slaniny, na ni z obou stran osolené a okořeněné plátky ryby a překryjeme je dalšími plátky slaniny. Pekáč přikryjeme a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Není třeba používat tuk - slanina ho pustí dost, ani podlévat - vodu pustí cibule. Pečeme 30 minut.