

File pod sýrovou peřinkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- File 350 g
- Strouhaný sýr 100 g
- Slané brambůrky 40 g
- Grilovací koření 1 špetka
- Bazalka 0.5 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Formu na zapékání vymažeme máslem a vložíme file ochucené grilovacím kořením. Brambůrky rozdrťme (stačí několikrát přejet sáček s brambůrkami válečkem na nudle, aby vznikla jakási hrubá strouhanka) a promícháme se strouhaným sýrem a bazalkou. Sýrovou směs nasypeme na file a zapékáme asi 20-30 minut v troubě. Podáváme s bramborovou kaší.