

Filet mnoha chutí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Filet 4 ks
- Uzený losos 100 g
- Celozrná hořčice 4 lžíce
- Rybí vývar 400 ml
- Smetana 250 ml
- Mletý pepř 1 špetka
- Brambory 1 kg
- Sůl 1 špetka
- Chřest 500 g
- Mrkev 2 svazek
- Kedlubny 2 ks
- Olej 50 g
- Cukr 2 lžíce
- Pažitka 4 lžíce

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Rybí filé omyjeme, osušíme, dvě porce potřeme hořčicí, obložíme je plátky z lososa a nahoru dáme zbylé dvě porce filé. Troubu předehřejeme na 190 stupňů, vývar smícháme se smetanou, opepříme a nalijeme ho do formy. Vložíme rybu a vaříme asi 30 minut. Omyté brambory vaříme v osolené vodě asi 20 minut. Chřest, mrkev a kedlubny omyjeme a oloupeme. Kedlubny nakrájíme na tenké nudličky. Tuk nebo olej rozehtáme v hrnci, přidáme zeleninu, sůl, pepř a 1 lžici cukru. Pod poklicí dusíme na středním ohni asi 15 minut, pak odkryjeme, podlijeme a dusíme dalších 5 minut. Rybu

vyjmeme z vývaru, obě porce rozpůlíme, osolíme, opepříme a osladíme zbylým cukrem. Pak ještě asi 5 minut povaříme. Nakonec vmícháme pažitku. Zeleninu rozdělíme na talíře s rybou a omáčkou a podáváme.