

Švédské filé

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Rybí filé 500 g
- Máslo 50 g
- Zakysená smetana 200 g
- Anglická slanina 100 g
- Strouhanka 40 g
- Strouhaný sýr 70 g
- Hladká mouka 70 g
- Sladká paprika 1 ks
- Mletý kmín, sůl 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švédsko

Počet porcí: 2

Postup:

Plátky rybího filé osolíme a obalíme v hladké mouce promíchané s mletým kmínem a paprikou. Do vymazané zapékačkové misky filé narovnáme a dáme smetanu. Navrch položíme tenké plátky anglické a upečeme v troubě vyhřáté na 200°C. Plátky anglické odložíme na talíř a povrch filé posypeme strouhankou smíchanou se sýrem. Navrch dáme opět anglickou a dáme krátce zapéct. Podáváme s bramborami, kaší, hranolkami a p.