

Rybí filé na másle

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rybí filé 4 ks
- Máslo 50 g
- Olej 1 lžíce
- Koření na ryby 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánev s rozehrátým olejem a máslem položíme 4 velké nebo 8 malých kostek filé. Pokapeme šťávou z citronu nebo pomeranče, posypeme kořením na ryby a opékáme. Po chvíli otočíme a opékáme z druhé strany. Délku opékání si musíme přizpůsobit podle velikosti a zmrazení kostek ryby.