

Filé pečené se smetanou a hořčicí

Kategorie: Ryby

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

600 g rybího filé

0,25l sladké smetany

2 lžice hořčice

40 g másla

sůl

pepř

1 lžička citrónové šťávy

petrželová nať

tuk na vymazání

Postup

Filé nakrájíme na plátky a rozložíme do vymazané zapékací misky tak, aby se nepřekrývaly. Navrch je osolíme, opepříme a poklademe máslem. Do smetany zašleháme hořčici, přidáme lžici sekané petrželky, citrónovou šťávu, zamícháme a lžící naléváme na filé. Pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut.