

# Filé po Aténsku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

## Postup

Filé nakrájíme na silnější nudličky, vložíme do porcelánové misky, zakápneme citrónovou šťávou a lžičkou worcestrové omáčky. Necháme asi půl hodiny odležet, pak osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce. Připravíme si těstíčko ze 2 vajec, 2 lžiček kečupu a špetku papriky, Nudličky namočíme do tohoto těstíčka a ještě je obalíme ve strouhance smíchané se strouhaným tvrdým sýrem. Prudce smažíme na rozpáleném tuku. Podáváme s hranolky a hlávkovým salátem.