

Filé po Arabsku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g filé

sůl

3 stroužky česneku

mletá sladká i pálivá paprika

40 g oleje

citrónová šťáva

Postup

Částečně rozmrazené filé rozdělíme na plátky, osolíme a potřeme česnekem utřeným s oběma paprikami (pálivé jen maličko) a dáme na pekáček s olejem. Pečeme pozvolna asi 20 minut. Podle potřeby podlijeme a přeléváme vypečenou šťávou. Krátce před dopečením zakapeme filé citrónovou šťávou. Podáváme s vařenými brambory a salátem.