Filé Saratosa

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 nadrobno nasekaná cibule
680 g rybího filé
0,5 lžičky nasekaného kopru
120 ml citrónové šťávy
2 lžíce oleje
sůl a pepř

Postup

Smícháme citrónovou šťávu, 1 lžíci oleje, cibuli, kopr, sůl a pepř. Necháme 15 minut odležet. Na pánvi rozpálíme zbylý olej, přidáme rybí kousky, které dobře potřeme připravenou šťávou. Opékáme po obou stranách tak dlouho, až je ryba hotová, během pečení potíráme citrónovou šťávou. Rybí filé můžeme též grilovat. Příloha: vařené brambory.