

# Filé z tresky po srbsku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: \*\*\*

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 porce filé z tresky  
4 plátky anglické slaniny  
1 citrón  
2 lžíce hladké mouky  
1 lžíce sladké papriky  
máslo  
zakysaná smetana  
sůl

Příloha:

vařené brambory ve slupce

## Postup

Filé z tresky nasolíme, obalíme ve směsi mouky a sladké papriky. V zapékací misce rozpustíme máslo, tresky opečeme, potom na ně dáme kolečka citrónu poklademe plátky anglické slaniny, chvíli zapečeme a zalijeme zakysanou smetanou smíchanou se zbytkem obalovací směsi, pak cca 10 minut zapečeme. Jako přílohu podáváme vařené brambory ve slupce.