

File Montreal

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: hovězí svíčková

sůl

pepř

olej

ananas

stock

ementál

šunka

vejce

mléko

hladká mouka

hrášek

banán

malinový džem

máslo

curacao

Postup

Postup přípravy: Maso nakrájíme přes vlákna - 2 plátky na porci - naklepeme dlaní, osolíme, opepříme a upečeme na oleji. Na jedno filé položíme ananas podušený na stocku.

Na druhé filé dáme ementál obalený plátkem šunky a usmažený v pařížském těstíčku.(Těstíčko: vejce, mléko, hl.mouka, hrášek).

Příloha: banán obalený v těstíčku na palačinky, které přelijeme horkým džemem, ve kterém je rozpuštěné máslo a curacao.