Rybí filé zapečené s křenem

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
750 g rybího filé
30 g oleje
2 vejce
sůl
50 g strouhaného čerstvého křenu

Postup

Postup přípravy: Filé rozdělíme na 5 stejných porcí a dáme do pekáče s olejem. Osolíme a dáme do dobře vyhřáté trouby péci. Před dopečením podlijeme rozšlehanými vejci a posypeme strouhaným křenem. Necháme zprudka dopéci a podáváme. Doba úpravy je asi 15 minut.
Zkuste - nebudete litovat.