

Filé po bohémsku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg rybí filé

1 kg rajče

125 g máslo

chléb

petržel

kmín

sůl

Postup

Osolím a okmínuji plátky filé, opeču po obou stranách, podleji trochu vodou, přidám veškerá rajčata, pokrájená do libovolných tvarů. Moc nedusím, spíš proteplím, přesunu po porcích na talíře, talíře po jednom šoupnu bohémům, do každého investuji ještě čtvereček másla, vyrobím pět parádních čepic nakrájené petrželky a dílo uzavřu výzvou, aby si bohémové přikousli miniaturního krajíce chleba.