

# Rybí filé po Vídeňsku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 tenké porce rybího filé  
5 dkg slaniny  
8 dkg sterilovaných okurek  
máslo  
1,5 dl kysané smetany  
hořčice  
5 dkg tvrdého sýra  
citron  
sůl

## Postup

Opláchnuté porce rybího filé osolíme a pokapeme citrónovou šťávou, jednu porci vložíme do vymaštěného kastrolku, pokapeme trochu rozkvedlané smetany, poklademe plátkem slaniny, hořčicí a jemně pokrájenou okurkou. Pak na ni položíme druhou porci, potřeme ji hořčicí, opět poklademe plátky slaniny, okurkou, a hořčicí a stejně tak i další porce. Nakonec přelijeme smetanou a pečeme půl hodiny ve středně vyhřáté troubě. Při dopékání posypeme strouhaným sýrem. Podáváme s opečenými brambory a se zeleninovým salátem.