

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.