

Skvělé rybí filé se sýrovým přelivem

Počet osob: 4

Ingredience:

4 ks mraženého filé
sůl
koření na ryby
tavený sýr
šlehačka
hotová jíška

Postup přípravy:

Do pekáčku vložíme mražené filé, které rovnou osolíme a posypeme kořením na ryby. Na filé nakrájíme tavený sýr (na každou proci jeden trojúhelníček taveného sýra) a necháme zapéci v troubě, dokud nepustí ryba vodu. Poté přilijeme smetanu a necháme zapéci. Pokud je výpek příliš řídký trochu zahustíme hotovou jíškou. Vhodnou přílohou je bramborová kaše, vařené brambory či tmavý chléb.