

Napsal uživatel Pája
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:22

Suroviny

500 g filé

1 pórek

citrónová šťáva

směs koření na ryby

200 ml zakysané smetany

100 g tvrdého sýra

sůl

olej

petrželová nať

rajčata

Postup

Filé nakrájíme na kousky a pokapeme citrónovou šťávou. Přikryjeme a necháme půl hodiny odležet v chladničce. Pórek očistíme, omyjeme, odkrojíme nejtmaší části a zbytek nakrájíme na kolečka. Sýr nastrouháme a rozmícháme ve smetaně. Odleželé filé osolíme, posypeme kořením na ryby a v rozpáleném oleji je společně s pórkem zvolna po obou stranách opečeme. Zapékací mísu nebo pekáček vymažeme olejem, vložíme do ní filé s pórkem, zalijeme smetanou a zapečeme v troubě na 200.C. Hotové na talíři posypeme nasekanou petrželkou a obložíme omytými a nakrájenými rajčaty.

Podáváme s vařenými brambory.