

Napsal uživatel Zuzka
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:23

Suroviny

500 g rybího filé
100 g slaniny
1 větší cibule
vrchovatá lžice sladké mleté papriky
1,5 lžičky soli

Postup

Pekáček nebo zapékací misku vymažeme máslem. Dno vyložíme slaninou, nakrájenou na tenké plátky. Cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka a rozložíme je na slaninu. Filé nakrájíme na plátky silné 1 cm, osolíme je, obalíme v paprice (ne moc, paprika by zhořkla) a poklademe jím cibulí. Na filé dáme opět vrstvu cibule a nakonec vrstvu slaniny. Zalijeme 1-2 dl studené vody a pečeme 30 minut ve středně vyhřáté troubě.

Příloha: brambory, chléb