

# Zapečené filé se žampiony

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Filety dáme do olejem vymazané zapékačí misky nebo pekáčku, pokapeme šťávou z citrónu a okořeníme směsí na ryby. Žampiony nakrájíme na plátky, lehce orestujeme na rozpuštěném másle, osolíme, přidáme víno a necháme ho vyvařit. Orestované žampiony rozložíme na rybu a zalijeme smetanou s koprem. Pečeme v předehřáté troubě cca 30 minut při 200 °C.

## Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kopr** - 4 g
- **Citróny** - 40 g
- **Filé rybí** - 400 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé** 0,75 l - 50 g
- **Žampion zahradní** 500 g - 250 g
- **Koření na ryby** 25 g - 4 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos** 0,5 l - 250 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 20 g

