

Maďarské rybí filé

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji osmahneme cibuli, přidáme nakrájené houby, nakrájenou červenou papriku a dusíme. Zahustíme moukou, rozmíchanou v mléce. Filé osolíme a vložíme do zapékací misky, přelijeme hotovou omáčkou a zapékáme v troubě.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Paprika červená** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 100 g
- **Petrželová nať** - 10 g
- **Filé rybí** - 240 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 100 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 20 g
- **Olej řepkový** - 25 g

