

# Rybí filé s křenem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**1476** kalorií , **0 g** cukrů , **128 g** tuků , **81 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rybi-file-s-krenem-1>

## Příprava

Rybí filé omyjeme a osušíme ubrouskem. Nakrájíme je na tenké plátky, které osolíme a posypeme nastrouhaným křenem podle libosti a poté poklademe plátky másla. Zapékací misku vymažeme tukem a do ní skládáme rybí filé ve vrstvách, poslední vrstvou je máslo. Upečeme v troubě dozlatova.

## Ingredience

- 500 g rybího filé
- špetka soli
- kousek křenu
- 150 g másla
- 2 lžíce tuku

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Ryby a dary moře, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

