

Filé z Aljašky s královskou zeleninou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Královskou zeleninovou směs orestujeme na másle a dochutíme solí. Porce filé rozmrazíme a osušíme papírovou utěrkou, osolíme, pokapeme citrónovou šťávou. Na porce dáme plátky rajčat, které dochutíme olivovým olejem a zapečeme v předehřáté troubě při teplotě 150° C po dobu cca 15-20 minut.

Ingredience

- **Rajčata** - 70 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Citróny** - 20 g
- **Olivový olej** - 7 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Filé z Aljašky 400 g** - 400 g
- **Královská 400 g** - 400 g

