

Zapečené filé s lilkem a rajčaty

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Oloupeme a nakrájíme brambory na kostičky, lilek a rajčata na plátky. Vše ledabyle vložíme na pekáč vymazaný olivovým olejem. Přidáme nasekané bylinky, sůl, pepř a dobře promícháme. Do směsi vložíme libovolně osolené a okmínované filé. Pečeme na 150 stupňů 30 minut.

Ingredience

- **Brambory** - 280 g
- **Lilek** - 130 g
- **Rajčata** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Tymián čerstvý** - 5 g
- **Libeček drcený** - 5 g
- **Olivový olej** - 26 g
- **Filé rybí** - 240 g

