

Rybie filé so zapekanými jablkami

Suroviny:

800g rybie filé

80g maslo

500g jablká

soľ podľa chuti

nastrúhaný syr podľa chuti

Postup:

Rybie filé pokrájame na tenké plátky, uložíme do vymasteného plechu a osolíme. Dáme na chvíľku zapieť do rúry (cca 10 min), medzitým si očistíme jablká, ktoré nastrúhame (alebo nakrájame na plátky). Rybie filé vytiahneme z rúry, poukladáme navrch postrúhané jablká, kúsky masla a posypeme tvrdým strúhaným syrom. Dáme späť do rúry zapieť.

Podávame s ryžou alebo so zemiakovou kašou.