Filé mušle

Iva Sigmundová

Ingredience

- filé
- máslo
- majoránka
- pepř
- česnek
- vejce — 2
- cibule
- kmín
- strouhanka
- sůl, pepř

Postup

Filé uvaříme v osolené vodě s kmínem do měkka. Rozdrobíme, zalijeme máslem, přidáme majoránku, pepř, česnek, sůl a zamícháme. Pak přidáme 1 syrové vajíčko a 1 usmažené na cibulce. Formy na mušle vymažeme máslem, vysypeme strouhankou, poklademe plátky másla a pečeme do růžova.

Zdroj: cilka.eu