

Filé s pórkem

Ingredience

- filé
- ocet
- sůl
- slanina anglická
- pórek
- sůl, pepř
- červená paprika
- bílé víno

Postup

Filé potřeme octem a solí. V pánvi rozpustíme na kostičky nakrájenou anglickou slaninu, přidáme nakrájený pórek, osolíme, opepříme, opaprikujeme, zalijeme vínem a dusíme 10 minut. Pak vložíme filé, ještě přikoříme paprikou a pečeme v troubě asi 20 minut.