

Ingrediencie

800 g rybieho filé (z akejkoľvek ryby, aj v kostkách), 8 vajec, 300 ml mlieka, 3 lyžice paradajkového pretlaku, soľ, mleté čierne korenie, 3 šalotky, 1 lyžička sušeného kôpru, zelenú petržlenku, 2 lyžice sójovej omáčky, 1 bobkový list

Postup

Do väčšieho hrnca nalejeme asi liter vody. Osolíme, okoreníme, pridáme najemno narezané cibulky, bobkový list, kôpor, petržlenku, sójovú omáčku a privedieme do varu.

Po piatich minútach varenia vložíme do bujónu zmrazené filé a uvaríme domäkka cca 20 minút. Scedíme a necháme vychladnúť.

Odoberieme bobkový list a filé vidličkou roztrháme na kúsky. V miske zmiešame celé vajička, mlieko a paradajkový pretlak. Osolíme, okoreníme, vmiešame posekanú petržlenku a kúsky filé.

Riedku hmotu nalejeme do formy na biskupský chlebík, ktorý sme si vyložili papierom na pečenie. Formu vložíme do vyhriatej rúry na 190 stupňov a pečieme do stuhnutia cca 40 minút.

Po vytiahnutí z rúry necháme chvíľu odpočinúť a až potom opatrne vyklopíme.

Podávame s [cesnakovou majonézou](#) , zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

