

## Rybí filé na víně

4 porce rybího filé (cca 150 g)  
1/3 šálku bílého vína  
sůl & pepř  
1 lžíce citrónové šťávy  
1 rajče rozkrojené na 8 dílků  
1 lžíce drobně pokrájené petrželky  
¼ lžičky sušené bazalky  
2 lžíce másla nebo margarínu

### Příprava:

Porce rybího filé dáme do větší zapékací ploché mísy. Filé osolíme a pokapeme citrónovou šťávou. Necháme chvíli stát. Potom přilijeme víno a opepříme. Na každou porci položíme 2 dílky rajčete, posypeme petrželkou a sušenou bazalkou a navrch položíme kousky másla nebo margarínu. Přiklopíme a pečeme při plném výkonu 6 – 8 minut. Necháme cca 5 minut stát a pak podáváme.