

## Filety z mořského jazyku s citronovým máslem



U svého prodejce ryb si nechte naporcovat velké plátky mořského jazyku bez kůže, hlavy a ocasu. Lehce je posypejte moukou a nechejte na pánvi na středním ohni s trochou másla zhnědnout. Mezitím rozpusťte velký kus másla na pánvi a přidejte jemně nasekané kousky citronu. Udržujte teplé. Jakmile ryba zhnědne, umístěte ji na talíř a zalijte citronovým máslem. Ozdobte sekanou pažitkou, osolte kvalitní solí a ochuťte středně drceným pepřem Vinh Dinh. Podávejte s rýží nebo malými rajčátky vařenými v páře.

**Doporučené mletí: střední (3 nebo 4)**

*Zdroj: [www.vasekuchyne.cz](http://www.vasekuchyne.cz)*