

## Rybí filety v papilotě

Počet porcí: 2

### Ingredience:

- 2 filety ryby (např. treska, mořský vlk, pstruh), cca 150-200 g každý
- 1 menší cuketa, nakrájená na plátky
- 1 mrkev, nakrájená na tenké nudličky
- 1 malá cibule, nakrájená na kolečka
- 2 stroužky česneku, nasekané na plátky
- 1 citron, nakrájený na kolečka
- čerstvé bylinky: tymián, rozmarýn, petrželka
- 4 lžice olivového oleje
- sůl a pepř podle chuti
- pečicí papír nebo alobal

### Postup:

Předehřejte troubu na 200 °C. Připravte si dva velké čtverce pečicího papíru o rozměrech přibližně 30x30 cm. Na každý čtverec rozložte zeleninu – nejdříve cuketu, poté mrkev a cibuli. Na zeleninu položte plátky česneku.

Rybí filety osolte a opepřete z obou stran. Na každý filet položte 1-2 kolečka citronu a několik snítek čerstvých bylinek. Filety položte na připravenou zeleninovou vrstvu. Pokapejte každý filet 2 lžicemi olivového oleje.

Pečicí papír přeložte přes rybu tak, aby vznikl balíček, a okraje pečlivě zabalte, aby při pečení neunikala pára. Balíčky položte na plech a vložte do předehřáté trouby. Pečte 15-20 minut, dokud ryba není propečená a zelenina měkká.

Po upečení opatrně otevřete balíčky (pozor na unikající páru) a podávejte přímo v papilotě na talíři. Jako přílohu doporučujeme brambory.

