

## Süllő szelet Filó módra

### Hozzávalók:

- 80 dkg süllő
- 20 dkg tv-paprika
- 20 dkg paradicsom
- 20 dkg cukkini
- 20 dkg barna csiperkegomba
- 10 dkg vöröshagyma
- étolaj
- só
- őrölt fekete bors
- száraz fehérbor

### Elkészítése:

A süllőt lefilézzük, fűszerezzük. A zöldségeket kockára daraboljuk.

Étolajban megfonnyasztjuk a finomra vágott vöröshagymát, majd ráhelyezzük az előkészített zöldségeket. Ízesítjük, fűszerezzük, és kevés száraz fehérborral felöntjük. Hirtelen összesütjük.

A süllőszeleteket kevés étolajon megpirítjuk, és a zöldséges raguval tálaljuk.

Séfünk tippje: Süllő helyett harcsafilével is elkészíthetjük.