

Treska na slanině s cibulí

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Tresku osolíme, opepříme a rychle opečeme na oleji. Slaninu nakrájíme na nudličky, částečně roztavíme, přidáme na plátky nakrájenou cibuli, mírně osmahneme, přidáme mletou papriku, necháme zpěnit a zastříkneme vodou. Směs slaniny s cibulí a paprikou přidáme k opečené rybě a dusíme doměkka. Hotovou rybu zdobíme na nudličky nakrájenou kapií.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 60 g
- **Pitná voda nesycená** - 80 g
- **Treska ocasní část** - 600 g
- **Kapie červená** - 40 g
- **Paprika sladká 35 g** - 8 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Olej řepkový** - 48 g

