

Treska po Katalánsku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180°C. Bagety připravíme podle návodu. Na rozpáleném olivovém oleji opečeme 4 osolené filety tresky dozlatova. Vyjmeme a přilijeme do pánve zbylý olej. Opečeme nadrobno pokrájené šalotky dosklovata. Přisypeme rozmělněný česnek a cherry rajčata. Za stálého míchání opékáme 3 minuty a podlijeme vínem. Necháme odpařit, přidáme loupaná rajčata a okořeníme. Prohříváme 5 minut.

Vrátíme rybu, vsypeme olivy a pečeme 10 minut.

Plátky bagety opečeme v topinkovači nebo v troubě spolu s rybou dozlatova.

Rybu v rajčatové omáčce podáváme s opečenou bagetou, posypanou čerstvým tymiánem a bazalkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Rajčata** - 200 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 100 g
- **Olivy zelené** - 140 g
- **Treska ocasní část** - 600 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 4 g
- **Vícevrstvné bagety v pečícím sáčku bez lepku B 270 g** - 270 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 420 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

