

Pečená treska s rajčaty a česnekem v oleji

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Tresku nakrájíme na jednotlivé porce. Omyjeme je a osušíme papírovou utěrkou. Z obou stran rybu osolíme a opepříme.

Kouskem másla vymažeme zapékač mísu, do ní dáme tresku a 5 cherry rajčátek. Na tresku rozdělíme zbytek másla a rajčata posypeme solí a troškou cukru (získají pečením výraznější chuť). Nakonec do zapékač mísy dáme i pár stroužků naloženého česneku. Rybu dáme péct na cca 15 minut do vyhřáté trouby na 180°C s funkcí grill. Pak ji podáváme s vařenými bramborami, ale klidně i s rýží nebo kuskusem.

Ingredience

- **Rajčata** - 30 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 15 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Treska ocasní část** - 400 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

