

Treska zapečená so syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Rybu očistíme, opláchneme, nakrájame na porcie, pokvapkáme citrónovou šťavou, osolíme a necháme krátko odležať. Potom ich krátko opečieme na oleji, vložíme do maslom vytretej zapekacej misky, zastrekujeme trochou vody a prikryté krátko podusíme. Vajcia rozšľaháme s mliekom, mierne osolíme, vlejeme na podusenú rybu, posypeme strúhaným syrom, rýchlo zapečieme. Pri podávaní rybu pokvapkáme zvyšným rozpusteným maslom a posypeme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 80 g
- **Citróny** - 40 g
- **Pitná voda nesýtená** - 80 g
- **Treska chvostová časť** - 600 g
- **Olej repkový** - 58 g
- **Vajcia** - 160 g
- **Maslo** - 40 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

