

Treska na slanine s cibuľou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tresku osolíme, okoreníme a rýchlo opečieme na oleji. Slaninu nakrájame na rezančeky, čiastočne roztavíme, pridáme na plátky nakrájanú cibuľu, mierne osmažíme, pridáme mletú papriku, necháme speniť a zastrekneme vodou. Zmes slaniny s cibuľou a paprikou pridáme k opečenej rybe a dusíme domäkka. Hotovú rybu zdobíme na rezančeky nakrájanou kapiou.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 60 g
- **Cibuľa voľná** - 120 g
- **Kapie červená** - 60 g
- **Pitná voda nesýtená** - 80 g
- **Treska chvostovú časť** - 600 g
- **Olej slnečnicový** - 48 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Paprika sladká mletá** - 8 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

