

Treska po katalánsky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 180 °C. Na rozpálenom olivovom oleji opečieme 4 osolené filety tresky dozlatista. Vyberieme a prilejeme do panvice zvyšný olej. Opečieme nadrobno pokrájané šalotky dosklovita. Prisypeme pretlačený cesnak a cherry paradajky. Za stáleho miešania opekáme 3 minúty a podlejeme vínom. Necháme odpariť, pridáme lúpané paradajky a okoreníme. Prehrievame 5 minút.

Vrátíme rybu, vsypeme olivy a pečieme 10 minút.

Plátky bagety opečieme v hriankovači alebo v rúre spolu s rybou dozlatista.

Rybu v paradajkovej omáčke podávame s opečenou bagetou posypanou čerstvým tymianom a bazalkou.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Paradajky** - 200 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Olivy zelené** - 140 g
- **Treska chvostová časť** - 600 g
- **Tymián** - 2 g
- **Krájané paradajky** - 400 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 100 g
- **Korenie biele mleté** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 6 g
- **Bagetka bezgluténová svetlá** 110 g - 165 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

