

Treska v pivnom cestíčku

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z piva, múky, soli a korenia si vytvoríme cestíčko na ryбку. Všetky ingrediencie spolu rozmiešame v miske. Filety rýb obalíme v múke a následne v cestíčku, ktoré mierne osolíme. Ryby pečieme v oleji z každej strany cca 5 minút, aby bolo cestíčko zlatisté. Baby zemiaky uvaríme vo vode. Po uvarení ich rozkrojíme na polovice a na troche masla (5-10 minút) opekáme spolu s rozmarínom. Môžeme podľa chuti osoliť, okoreniť a pridať trochu mletej rasce. Hrášok rozmixujeme v mixéri spolu s avokádom, lyžicou masla a smotanou. Krém prepasírujeme cez sitko a môžeme podávať.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 60 g
- **Bezlepkový ležiak 0,5 l** - 150 g
- **Zemiaky** - 300 g
- **Treska chvostová časť** - 450 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 150 g
- **Smotana na šľahanie** - 100 g
- **Rozmarín** - 3 g
- **Maslo** - 30 g
- **Rasca** - 3 g
- **Avokádo** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

