

Zelenina a treska načerveno

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cherry paradajky (20 ks) nakrájame na 4 polmesiačky a vložíme do misy. Pridáme najemno nakrájanú bazalku a trochu soli. Premiešame a necháme marinovať. Cukiny (5ks) nakrájame na kocky. Cesnak (2 strúčiky) ošúpeme a najemno nasekáme. Rýchlo ho opražíme na panvici na troche oleja, pridáme cukiny, osolíme, dochutíme oreganom a varíme 10-15 minút na strednom ohni, kým nebudú mierne chrumkavé. Medzitým tresku nakrájame na kocky a zamiešame ju do marinovaných paradajok. Pridáme na kolieska nakrájané čierne olivy. Cukiny rovnomerne poukladáme na plech, preložíme na ne zmes tresky a paradajok, povrch posypeme strúhankou a gratinujeme v predhriatej rúre asi 15 minút pri teplote 220°C.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 50 g
- **Cuketa** - 500 g
- **Paradajky** - 250 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 10 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Olivy zelené** - 40 g
- **Treska chvostová časť** - 400 g
- **Oregáno drvené** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

