

Chrumkavá veľkonočná treska

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rybie filety umyjeme, osušíme, podľa chuti osolíme a okoreníme. Obalíme v bielku a kukuričnej strúhanke. Takto pripravené porcie uložíme na plech, ktorý sme si vystlali papierom na pečenie. Navrch každej porcie dáme malú lyžičku masla. Plech vložíme do vopred rozohriatej rúry. Pečieme pri teplote 200 °C približne 30 minút. Ako prílohu odporúčame jemnú zemiakovú kašu a cherry paradajky.

Ingrediencie

- **Kukuričná strúhanka 200 g** - 30 g
- **Citróny** - 20 g
- **Treska chvostovú časť** - 400 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Bielok** - 31 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Rama maslová 400 g** - 15 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

