Treska v jarním kabátku

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Brambory vařené ve slupce 12 ks
- Máslo 1 lžíce
- Aljašská treska 400 g
- Zeleninová směs mražená 200 g
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Vejce 3 ks
- Mléko 1 dl
- Sůl 1 špetka
- Oregano 1 špetka
- Uzený sýr 5 plátek
- Hlávkový salát jako příloha 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dobře omyté a ve slupce uvařené brambory nakrájíme na plátky asi 1 - 1,5 cm silné. Rozložíme je na dno vymazané zapékací mísy nebo pekáčku. Poklademe filetami z tresky, posypeme zeleninou a zbylými plátky brambor.

Nahoru dáme pár lžic kysané smetany a vložíme do trouby.

Připravíme směs ze zbylé kysané smetany, vajec, trošky mléka, špetky soli a oregana. Hotovou směsí předpečený pokrm zalijeme, poklademe plátky uzeného sýra a pečeme, dokud povrch nezačne zlátnout. Pečeme při 200 ´C asi 25 minut.