Filety z tresky s bylinkovou omáčkou

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- filety z tresky 1 kg
- cibule 2 ks
- máslo 50 g
- **Na omáčku**
- zakysaná smetana 125 ml
- majolka 2 lžíce
- cukr 1 lžička
- směs čerstvých bylinek 1 svazek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Zapékací misku vymažeme máslem a poklademe částí oloupané a na plátky nakrájené cibule
2. Na cibuli rozložíme okořeněné rybí filety, posypeme je zbytkem cibule a na každý filet položíme kousek másla
3. V troubě vyhřáté na 190 °C pečeme asi 30 minut
4. Jednotlivé porce servírujeme s částí bylinkové omáčky a zdobíme plátky citrónu.

Příprava studené bylinkové omáčky:
V misce rozmícháme zakysanou smetanu spolu s majolkou a dochutíme cukrem, rozetřeným česnekem a solí.

Nakonec vmícháme jemně nasekané čerstvé bylinky.