

Tresčí filety na paprice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tresčí filety 4 ks
- citrónová šťáva 3 lžíce
- červená paprika 2 ks
- šalotka 1 ks
- bílé víno 125 ml
- smetana 100 ml
- máslo 40 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyjeme rybu, osušíme ji, pokapeme citronovou šťávou, osolíme a opeříme. Rozpůlíme papriky, odstraníme jádérka a lusky omyjeme. Oloupeme šalotku a spolu s paprikou ji nakrájíme na velmi malé kousky. Nasypeme je do hrnce, zalijeme bílým vínem a zvolna asi 10 minut vaříme. K paprikám přidáme tresku a zvolna vaříme ještě asi 10 minut. Rybu opatrně vyjmeme z omáčky a nakrájíme ji na kusy. Zeleninu propasírujeme nebo rozmixujeme. Omáčku zjemníme smetanou, rozpustíme v ní 40 g másla a podle chuti osolíme. Tresku rozdělíme na talíře a přelijeme omáčkou. Jako příloha jsou vhodné restované brambory s petrželkou.