Treska á la boulangere

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- filety treska 2 ks
- vařené brambory 500 g
- sardelová pasta 2 lžička
- sůl, pepř 1 ks
- cibule 1 ks
- máslo 20 g
- žampiony 100 g
- citron 2 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 2

Postup:

Rybí maso opláchneme, osušíme, lehce opepříme a potřeme sardelovou pastou.
Brambory nakrájíme na kolečka a vložíme do pekáčku vymazaného máslem. Posypeme oloupanou cibulí nakrájenou na tenká kolečka a oloupanými žampiony, nakrájenými na tenké plátky. Vše lehce opepříme a osolíme. Navrch položíme připravené plátky tresky, na každou položíme kousek másla a pekáč vložíme do předehřáté trouby.
Pečeme asi 40 minut při 180°C. Podáváme s čerstvou zeleninou a plátkem citronu.