

Treska po domácku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Treska filety 2 ks
- Brambory 4 ks
- Máslo 1 lžíce
- Bylinky 1 hrst
- Koření na ryby 2 lžička
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V případě, že máme zmraženou tresku, rozmrazíme filety, opláchneme, abychom se zbavili rybího pachu a necháme řádně okapat. Po tomto kroku jednotlivé filety okořeníme kořením na ryby z obou stran. Filety nesolíme, aby treska nepustila vodu.

Takto připravenou tresku dáme na talíř a překryjeme fólií nebo druhým talířem a dáme do ledničky na 1 hodinu. Dáme vařit brambory, já osobně brambory radši napařuji se slupkou rozkrojené na půl a posypané bylinkami, mají lepší chuť.

Těsně před dovařením brambor - asi 5 minut - vytáhneme tresku a na rozehřátou pánvičku dáme máslo a poté filety z tresky. Restujeme 2,5 minuty z každé strany.

Na talíř si nakrájíte dovařené brambory a přidáte filety z tresky i se šťávou, která se uvolnila při restování. Tresku posypeme čerstvými bylinkami a pokapeme citrónem.

Jídlo je hotové. Přeji dobrou chuť.

