

Tortilla s treskou s bramborami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Předvařené brambory typu B 400 g
- Filé z tresky 400 g
- Hnědé žampiony 200 g
- Sušená rajčata v oleji 4 ks
- Řepkový olej 1 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Vejce 10 ks
- Placholistá petržel na ozdobu 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvařte den dopředu ve slupce. Troubu zapněte na 180°C. Brambory oloupejte a nakrájejte na tenká kolečka. Tresku osušte a nakrájejte na kousky. Žampiony očistěte a rovněž je pokrájejte. Sušená rajčata nechte okapat a nakrájejte je na tenké proužky. V hluboké pánvi vhodné i do trouby rozehřejte trochu oleje a brambory a houby na něm orestujte, dokud nezačnou zlátnout. Osolte, opepřete a promíchejte s rybou a rajčaty. Stáhněte z plotny. Vejce prošlehejte, lehce osolte a zalijte jimi směs v pánvi. Vložte do trouby a pečte asi 10 minut až 15 minut, dokud vejce nezatuhnou. Podávejte posypané petrželí.