Treska v bylinkové krustě

Kategorie: Maso

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Brambory typu B 800 g
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Filet z tresky 4 ks
- Kousek másla 1 ks
- Toastový chléb 4 plátek
- Placholistá petržel 1 hrst
- Estragon 1 hrst
- Olivový olej 6 lžíce
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvařte ve slupce v osolené vodě zcela doměkka. Slijte a nechte trochu vychladnout. Mezitím troubu zapněte na 200°C. Rybu osušte, osolte a opepřete a narovnejte v pekáčku vymazaném máslem. z chleba odkrojte kůrku. Střídku nakrájejte na kostičky a spolu s bylinkami rozmixujte najemno. Přidejte špetku soli a pepř. Připravenou střídku narovnejte na filety tresky a pečte podle tloušťky masa 15-20 minut. Brambory oloupejte a rozmačkejte úplně na kaši. Olej se smetanou vmíchejte k bramborám. Metlou prošlehejte a dochuťte solí a muškátovým oříškem.

Podávejte s pečenou rybou ozdobené trochou estragonu.