

Švédská treska

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pórek 1 ks
- sýr 200 g
- mrkev 5 ks
- cibule 1 ks
- treska 1 kg
- kysaná smetana 500 ml
- **podle chuti**
- sekaná petrželka 1 ks
- sekaná pažitka 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks
- provensálské koření 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švédsko

Počet porcí: 1

Postup:

Tresku očistíme, omyjeme a naporcujeme. Mrkve očistíme, omyjeme a nastrouháme. Pórek opláchneme a nakrájíme na tenká kolečka, cibuli oloupeme a pokrájíme na drobné kostičky.

Troubu přehřejeme na 200°C, zapékačskou misku vymažeme olivovým olejem.

Na pánvi na trošce oleje osmahneme připravenou zeleninu a přendáme do zapékačské misky. Na tento základ rozložíme tresky, osolíme, opepříme a na čtvrt hodiny dáme péci do trouby.

Mezitím vmícháme do kysané smetany pažitku s petrželkou, osolíme, opepříme a takto připravenou zálivkou celou tresku zakryjeme. Vše zasypeme strouhaným sýrem a dopékáme dalších 15 minut.

Okamžitě po upečení můžeme švédskou tresku servírovat, chutná výborně.