

Zapečená treska s rajčaty a sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- rajče 2 ks
- cibule 1 ks
- treska 2 ks
- eidam 6 plátek
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- koření na ryby 1 ks
- tymián 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Tresku omyjeme a osolíme. Cibuli nakrájíme na tenká kolečka. Omytá rajčata také nakrájíme na tenká kolečka. Zapékačí misku vymažeme olivovým olejem.

Tresky naskládáme vedle sebe do zapékačí misky. Posypeme je kořením na ryby a tymiánem. Na ně klademe kolečka cibule a dále rajčata. Osolíme a opepříme.

Zapékací misku s treskou vložíme do rozehřáté trouby. Pečeme zhruba 15 - 20 minut při 200 °C. Před koncem pečení položíme nahoru plátky sýru a ještě chvíli pečeme.

Zapečenou tresku s rajčaty a sýrem podáváme ihned po vyjmutí z trouby. Vhodnou přílohou jsou vařené brambory. My třeba podáváme k tresce i kuskus.