

Treska s rajskými žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Porce tresky bez kosti (celkem asi 600 g) 4 ks
- Nové brambory 600 g
- Malé žampiony 400 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Drcená rajčata 1 lžíce
- Nasekaná zelená petrželka 1 lžíce
- Olivový olej 1 ks
- Kousek másla 1 ks
- Čerstvě drcený pepř, mořská sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Porce tresky osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce. Potom je krátce opečeme z obou stran do zlatova v pánvi na olivovém oleji. Brambory důkladně omyjeme, pak je nakrájíme na tenké plátky, které také opečeme z obou stran na olivovém oleji a nakonec je osolíme a opepříme. Žampiony omyjeme, osušíme, rovněž nakrájíme na tenké plátky a opečeme na olivovém oleji s kouskem másla dokřupava. Osolíme je, opepříme a přimícháme k nim drcená rajčata z konzervy a nasekanou petrželku. Plátky brambor rozdělíme na talíře, přidáme porce tresky a každou porci doplníme křupavými plátky žampionů.