

Treska na cibuli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Treska 600 g
- Velké cibule 3 ks
- Kari koření 1 ks
- Sůl 1 ks
- Máslo na vymazání zapékové misky 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zapékové misku vymažeme máslem. Cibuli nakrájíme na kolečka a rozložíme do misky. Tresku (pokud máme mraženou, necháme rozmraznout) okořeníme, osolíme a položíme na cibuli. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Po deseti minutách misku vyjmeme z trouby, tresku obrátíme, cibule nyní dáme nvrch. Teplotu zvýšíme na 250°C a necháme opět asi 10 minut péci. Podáváme s bramborami nebo s chlebem.