

Treska s kari omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Romana



Suroviny

Porce: 4

- filety z tresky 800 g
- olivový olej 1 lžíce
- cibule 1 ks
- rybí vývar 175 ml
- kari 1 lžíce
- mletý šafrán 1 lžička
- žloutek 1 ks
- sůl pepř 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vložte tresku na pánev, zalijte vodou a přidejte špetku soli. Přiveďte k varu. Poté oheň stáhněte a 15 minut nechte mírně vařit. Tresku vyndejte a osušte. Zahřejte na pánvi olej, přidejte cibuli a 5 minut vařte na mírném ohni. Přidejte 250 ml vývaru, poprašte kořením a šafránem a nechte 2 minuty vařit. Do zbývajícího vývaru rošlehejte vaječný žloutek. Směs nalijte na pánev a vařte, dokud omáčka nezhoustne. Dochoťte solí, pepřem a tresku omáčkou přelijte.