

Treska po portugalsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mletý pepř 1 ks
- máslo 50 g
- rajče 500 g
- bílé víno 1 dl
- česnek 1 stroužek
- petrželka 2 snítka
- rýže 90 g
- olivový olej 1 ks
- sůl 1 ks
- cibule 200 g
- treska 800 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Portugalsko

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Rýži uvaříme podle návodu na obalu a scedíme. Na oleji zatím cibuli osmahneme dozlatova. Rajčata spaříme, nařízneme, oloupeme a zchladíme. Pak je nakrájíme. Česnek prolisujeme.

Tresku nakrájíme na 4 porce. V kastrolu rozehřejeme olej. Vložíme do něj tresku. Přidáme cibuli, rýži, víno, rajčata, česnek a podle chuti pepř a sůl. Tresku dusíme 10 minut pod pokličkou. Pak přidáme nadrobno nakrájenou petrželku a dusíme dalších 10 minut nebo doměkka.

Tresku po portugalsku ihned podáváme. Díky rýži není příloha nutná, ale záleží na chuti.