

# Aljašská treska v těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 6

- filety z tresky 600 g
- brambory 400 g
- hladká mouka 250 g
- mrkev 200 g
- cuketa 200 g
- tvrdý sýr 100 g
- mléko 600 ml
- zakysaná smetana 250 ml
- česnek 2 stroužek
- vejce 2 ks
- červená paprika 1 ks
- citrónová šťáva 1 lžička

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** USA

**Počet porcí:** 6

## Postup:

1. Rybí filé opláchneme, osušíme, okořeníme pepřem a solí a pokapeme citrónovou šťávou
2. Z mouky, mléka a vajec připravíme těstíčko, přidáme nastrouhaný tvrdý sýr a sůl
3. Brambory uvaříme ve slupce doměkka, oloupeme a osolíme, můžeme přidat trochu másla
4. Cuketu, mrkev a papriku nakrájíme na kostičky nebo proužky a na rozehřátém oleji krátce orestujeme

5. Rybu namáčíme v těstíčku a na rozpáleném oleji smažíme z obou stran dozlatova
6. Do zakysané smetany rozmačkáme česnek osolíme a podáváme k rybě a bramborám.