

Gratinovaná aljašská treska

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- aljašská treska 500 g
- strouhaný eidam 100 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rybí maso osolíme, pokapeme citrónovou šťávou, okořeníme pepřem, vložíme do ohnivzdorné misky důkladně vymazané olejem
2. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a hustě posypeme nastrouhaným sýrem
3. Tresku zapečeme dozlatova v troubě vyhřáté na 200 °C