

Aljašská treska

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- máslo 2 lžíce
- ocet 2 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sherry rajče 8 ks
- rybí filé 800 g
- bazalkový ocet 1 dl
- tymián 1 ks
- ledový salát 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Filet z tresky s kůží osolíme, opeříme a posypeme tymiánem. Na rozpálenou pánev dáme pečicí papír a olivový olej. Do pánve na pečicí papír vložíme filet tresky kůží dolů a opečeme. Pak rybu přemístíme na plech, přidáme lžici másla a dopékáme v troubě při 200 °C asi 10 minut. Mezitím na pánvi zesklivatíme cibulku, vložíme na ni na větší kusy nakrájeného ledového salátu. Osolíme, opeříme a ochutíme posekaným česnekem. Salát rozdělíme na talíře. Do pánve vložíme cherry

rajčata nakrájená na poloviny a ochutíme je solí, pepřem a tymiánem. Poté je přidáme k orestovanému salátu. Do pánve vlijeme balzámový ocet. Zahřejeme ho a vmícháme do něj máslo. Opečenou rybu rozdělíme na talíře k ledovému salátu s rajčaty a přelijeme ji balzamickou omáčkou.