

Ingrediencie

6 kusov filé z tresky, 3 krajce toustového chleba, 100 g parmazánu, hrsť byliniek (petržlenová vňať, bazalka), soľ, 6 lyžíc bieleho jogurtu, maslo

Postup

Z chleba odkrojíme kôrku a stred najemno nadrobíme. Pridáme nastrúhaný syr, najemno posekané bylinky a rukami dôkladne premiešame, ako keď robíme mrveničku. Filé (nerozmrazené) z oboch strán posolíme a naskladáme do pekáča potretého maslom.

Na každý kúsok ryby rozotrieme lyžicu jogurtu a zasypeme zmesou chleba, syra a byliniek. Na každú porciu položíme kúsok masla. Vložíme do rúry vyhriatej na 200 stupňov a pečieme cca 20 minút. Podávame s ľubovoľne upravenými zemiakmi a zeleninou.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz



Treska v parmazánu

Nedeľa, 22 Február 2015 09:46

