

DUŠENÁ TRESKA NA CITRONOVO-ČESNEKOVÉ OMÁČCE S CELEROVÝMI HRANOLKY

INGREDIENCE (3 porce)

ryba

- 600g tresky
- 2 lžíce másla
- 1 citrón (šťáva + kůra)
- 2 stroužky česneku
- 1 PL hořčice
- 1-2 lžíce sójové omáčky
- petrželka

celerové hranolky

- 1kg celeru
- 1 čajová lžíce mořské soli
- 1/2 lžičky mleté papriky
- 1/2 lžičky majoránky
- 1 polévková lžíce olivového oleje

POSTUP

Celer očistíme a nakrájíme na tenčí hranolky. Ve velké misce si připravíme marinádu na hranolky smícháním olivového oleje, koření a soli. Následně do misky přidáme nakrájené hranolky a důsledně je v marinádě obalíme.

Hranolky pokládáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme je 40 až 50 minut při 220 stupních dokřupava, přičemž je po 20 minutách otočíme na druhou stranu.

Mezitím si v hluboké pánvi připravíme tresku. Na rozpálené máslo přidáme prolisované stroužky česneku, hořčici, citrónovou šťávu a kůru, sójovou omáčku a následně na pánev položíme tresku. Pánev zakryjeme a rybu dusíme zhruba 10-15 minut na slabém plamenu do měkka. Pokud třeba, podlijeme trochou vody.

Rybu servírujeme s upečenými celerovými hranolky politou vzniklou omáčkou a můžeme ji doplnit i o petrželku a citrón, či svěží salát.

Dobrou chuť! 😊

