

## Pečená morská treska s dusenou zeleninou a zemiakovým pyrém



500 dkg šedá treska  
700 dkg zemiaky  
200 dkg mrkva  
200 dkg zeler  
200 dkg petržlen  
100 dkg zelená fazuľka  
200 dkg brokolica  
50 dkg olivový olej/maslo  
soľ  
čierne korenie  
drvená rasca

### Postup:

Očistíme zemiaky a dáme variť do osolenej vody. Keď sa zemiaky uvaria pridáme kúsok masla a pomačkáme na pyrém.

Očistenú zeleninu nakrájame na menšie kúsky a dáme dusiť na olivovom oleji alebo na masle. Dusíme cca 15 minút – je dôležité aby zelenina nebola veľmi mäkká.

Tresku osolíme, okoreníme a posypeme drvenou rascou. Na panvici si rozohrejeme maslo a dáme naň opekať tresku.

Podávame spolu s pyrém a so zeleninou. Môžeme pokvapkať s citrónom.