

Treska v smotanovej bylinkovej omáčke

Potrebuje

- - 600 g plátov z aljašskej tresky
- - 125 ml kyslej smotany
- - 30 ml rozpusteného masla
- - 1 balenie Karička Klasik 125 g
- - 1 malá cibuľa
- - ½ lyžičky tymianu
- - 1 lyžička sušeného kôpru
- - mleté čierne korenie
- - soľ

Postup

Predhrejeme rúru na 200 stupňov. Vyberieme misu, v ktorej zmiešame kyslú smotanu, 4 trojuholníky balenia Karička Klasik, nakrájanú cibuľu, tymián, kôpor, soľ a korenie. Odložíme bokom.

Ohňovzdornú misu vymastíme maslom a položíme do nej pláty tresky. Jemne ich osolíme, okoreníme a zalejeme omáčkou. V rúre pečieme odokryté približne 15 minút. Zakryjeme alobalom a ešte ďalších 5 minút dopekáme. Servírujeme napríklad s varenými zemiakmi.

Dobrú chuť

Tento recept nám posielal: Karička
náročnosť: stredná
čas: 40 min
porcie: 3
bezlepkový recept: Áno