

Treska na masle so syrovo - kôprovou omáčkou a pečenými zemiakmi

Potrebuje

- - 8ks alijaška treska
- - 8-10 kusov zemiakov
- - syr Karička črievko
Maxi 140 g
- - smotana na varenie
200 ml
- - mlieko 300 ml
- - čerstvý kôpor
- - soľ, cukor, korenie
- - citrón
- - maslo
- - olej
- - hl. múka

Postup

Ošúpane zemiaky si nadrežeme, osolíme, okoreníme a dáme piecť do zapekacej misy na asi pol hodinky.

Omáčka: Na lyžici masla si opražíme lyžicu hl. múky. Zalejeme studeným mliekom a povaríme. Ďalej pridáme smotanu na varenie a syr, ktorý nám omáčku krásne zahustí. Pre jemnosť bez hrudiek ju môžeme ešte rozmixovať ponorným mixérom. Pridáme soľ a asi lyžičku cukru. Čerstvý domáci kôpor si posekáme na drobnučko a pridáme do omáčky. Nakoniec dochutíme šťavou z citróna. Všetko ešte za stáleho miešania povaríme. Ak by sa nám zdala omáčka ešte riedka, pridáme 2 trojuholníkové Karičky.

Tresku si osušíme, osolíme, okoreníme a na masle prepečieme do zlatistá. Celé jedlo ozdobíme citrónom a čerstvým kôprom. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Božena z Polomy
náročnosť: stredná
čas: 40 min
porcie: 4