Treska pečená s ančovičkami a fenyklem

Kategorie: Ryby

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

4 porce tresky(filety, případně steaky)
80 g konzervovaných ančoviček
2 lžíce másla
1 jarní cibule, drobně nakrájená
1 malý fenykl, drobně nakrájený
2 lžíce nasekané petrželové natě
0,5 hrnku strouhanky
sůl a pepř dle chuti

Postup

Necháme okapat ančovičky, olej uschováme. Pokrájíme je na drobné kousky, dáme je stranou. V hrnci si na másle osmahneme nakrájenou cibuli a fenykl do doby, než začnou hnědnout. Pak odstavíme, přimícháme ančovičky, nasekanou petrželovou nať, strouhanku, sůl a pepř. Do máslem vymazané zapékací formy vložíme porce tresky a každou zvlášť pokryjeme vrstvou směsi ančoviček a fenyklu, kterou přitiskneme rukou. Pokapeme je olejem z ančoviček a dáme péct do trouby na 15–20 minut při teplotě 200°C. Podáváme s vařenými brambory, nebo s bagetou s citrónovou příchutí. Připravíme si ji tak, že si utřeme 125 g másla s nastrouhanou citrónovou kúrou z 1 citrónu, osolíme a opepříme. Rozkrájíme bagetu na krajíčky silné 1 cm, které necháme odspodu spojené. Krajíčky potřeme uvnitř máslem, trochu potřeme i povrch. Zabalíme do alobalu a pečeme 20 minut v předehřáté troubě při 200°C. Na posledních 5 minut alobal odstraníme, aby byl povrch křupavý. Dokrájíme na jednotlivé krajíčky a ihned podáváme.