

Pečené tresčí filé s divokým kořením

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porce tresky
1 bobkový list
mleté nové koření
2 kuličky jalovce
pepř
šťáva z citronu
150 g anglické slaniny
olej
200 g žampionů
150 ml bílého vína

Postup

Osolenou tresku pokapeme šťávou z citronu a necháme odležet. Porce ryby osušíme, posypeme kořením a každou porci zabalíme do plátku slaniny. Na rozpáleném oleji rybu smažíme po obou stranách. Podáváme s orestovanými žampiony a vařenými brambory.