

Mořská treska na póрку

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g mořské tresky

1 větší pórek

100 g anglické slaniny

1 dl bílého vína

sůl

pepř

citronová šťáva

olej

hladká mouka na obalení

Postup

Filata tresky očistíme, osolíme a pokapeme citronovou šťávou a necháme chvíli odležet. Poté je obalíme v mouce a zprudka opečeme na oleji. Pórek řádně omyjeme, nakrájíme na malá kolečka a slaninu nakrájíme na nudličky. Slaninu orestujeme na pánvi, přidáme pórek, jemně osolíme, okořeníme bílým pepřem a zastříkneme bílým vínem. Zamícháme, přidáme tresku a velmi krátce společně podusíme.